

Hovězí po čínsku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 plátků hovězího masa

1 velká cibule

5 malých zelených cibulek

zálivka::

3 lžíce sójové omáčky

1 lžíce medu

1 lžíce hnědého cukru

1 lžíce oleje

3 lžíce jablečného džusu

0,5 citronu - šťáva z

2 prolisované stroužky česneku

zázvor

Postup

Maso nakrájíme na menší kousky, dáme do misky, posypeme nakrájenou cibulí a zalijeme zálivkou. Necháme přes noc uležet. Maso vložíme do rozehřáté trouby a pod pokličkou pečeme asi 15 minut. Snížíme teplotu a dále pečeme ještě 45 minut. Příloha: rýže a zeleninový salát.