

Hovězí maso s ústřicovou omáčkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězího zadního
1 lžice sojové omáčky
2 lžice rýžového vína
2 lžice škrobové moučky
2 lžice ústřicové omáčky
1 lžička sezamového oleje
1 pórek
3 malé cibulky

Postup

Maso nakrájíme přes vlákna na velmi slabé plátky. Promícháme s trochou sojové omáčky, přidáme rýžové víno nebo sherry, sezamový olej a škrobovou moučku. Necháme uležet. Na rozpálený olej vložíme maso, když je napůl hotové scedíme. Do woku vložíme pórek a mladou cibulku nakrájenou na slabé nudličky, osmahneme, přidáme maso a na závěr ústřicovou omáčku a promícháme.