

Hovězí maso pěti vůní

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kůra z mandarinky

0,5 lžičky mletého zázvoru

0,5 lžičky tlučeného kmínu

2 lžíce pomerančové šťávy

600 g hovězího masa

sůl

5 lžic oleje

pepř

2 lžíce dezertního vína

0,25 l kuřecího vývaru

šálek fazolových klíčků ☐ ☐

Postup

Mandarinkovou kůru nakrájíme velmi drobounce a v míse smícháme se zázvorem, kmínem a pomerančovou šťávou. Maso nakrájíme na velmi tenké nudličky a přidáme ke směsi. Osolíme, přidáme lžici oleje, pepř a víno. Na rozpáleném oleji maso zprudka opečeme. Zalijeme vývarem a mírně dusíme. Na oleji asi 5 minut smažíme fazolové klíčky, které poté přidáme k masu. Podáváme s rýží.