

Szecsuaáni marha recept



Hozzávalók:

- marhahús
- vöröshagyma
- zöldpaprika
- chili paprika
- bambusz
- sárgarépa

Fűszerek:

- fokhagyma
- erős pista
- szójaszós
- cukor
- só
- kínai só
- kínai bor
- vízzel hígított keményítő
- olaj

A szecsúáni marha receptje: Az olajat felforrósítjuk és beletesszük a marhahús csíkokat. Hozzá adjuk a vöröshagymát és a zöldpaprikát, és együtt sütjük tovább. Miután megsült leszűrjük róla az olajat. A fokhagymát, chili paprikát, sárgarépát és a bambuszt pici vízzel megpároljuk majd az előre elkészített marhahúst is hozzá öntjük. Ezután fűszerezzük erős pistával, szója szósszal, cukorral, sóval, kínai sóval és kínai borral. Meglocsoljuk vízzel hígított keményítővel és olajjal. Ezután már csak a tálalás van hátra. J
ó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.