

Hovězí čína z červeného zelí

Počet osob: 4

Ingredience:

400g hovězího masa
4 polévkové lžíce oleje
8 stroužků česneku
200 g čerstvého červeného zelí
2 červené papriky
2 cibule
50 g pórku
5 polévkových lžic sojové omáčky

na marinádu

6 polévkových lžic oleje
2 polévkové lžíce citronové šťávy
2 lžičky kari koření
2 lžičky koření na gyros
1 lžička sladké papriky
chilli
pepř

Postup přípravy:

Nejdříve připravíme marinádu smícháním všech surovin, které jsou na ni určeny. Hovězí maso nakrájíme na nudličky, promícháme s marinádou a necháme v chladničce odležet ideálně jeden den.

Jakmile je maso odleželé, nakrájíme zeleninu na kousky, česnek nakrájíme na plátky. Na pánvi rozpálíme olej a nudličky z hovězího orestujeme. Poté přidáme česnek a postupně i ostatní zeleninu tak, že nejdříve přidáváme nejtužší druhy. Zeleninu restujeme s masem, než je vše měkké a chvíli před odstavením z plotny přidáme sójovou omáčku.

Přílohu volíme dle chuti, možná je rýže, čínské nudle, ale také hranolky, či opečené brambory.