

Fasolka smażona



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier

fasolka zielona 40 dag

rosół 2 łyżki

mięso mielone 5 łyżek

sos sojowy 2 łyżki

wódka 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w kawałki fasolkę bez ogonków i włókien smażyć, mieszając, na mocno rozgrzanym oleju przez 2 minuty. Wlać rosół, dusić minutę, ciągle mieszając. Zmniejszyć płomień i dusić przez 4-5 minut na małym ogniu, później fasolkę wybrać łyżką cedzakową i odstawić. Na rozgrzany olej włożyć mięso uformowane w małe kulki oraz imbir. Mieszając, smażyć przez ok. 2 minuty. Wlać sos sojowy, cukier i wódkę, wszystko wymieszać. Smażyć, ciągle mieszając, dodać fasolkę i dokładnie wymieszać z innymi składnikami.