

Mięso jagnięcia smażone

MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	20 dag
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cebulka dymka	4 cebulki
czosnek	3 ząbki
olej	4 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
woda	1 łyżka
sól	1 łyżka
wódka	1 łyżka
olej sezamowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na bardzo cienkie plastry , mąkę ziemniaczaną połączyć z 1 łyżką wody i wymieszać z mięsem , 2 łyżki oleju wlać do dużej patelni , rozgrzać na średnim ogniu mieszając smażyemy przez 2 minuty potem mięso wyjąć i odstawić . Do tej samej patelni wlać 1 łyżkę oleju , włożyć cebulę i czosnek , mieszając smażyć 2 minuty i zwiększamy płomień . Mięso przekładamy na patelnię , wlać sos sojowy , wódkę i posolić mieszając smażyemy 1 minutę na dużym ogniu a przed podaniem dodać olej sezamowy i zamieszać .