Говядина с имбирём

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- имбирь (маринованный) - 100 г;
- сок 1 апельсина;
- соевый соус - 1 ст. л.;
- сухое вино - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину кубиками (не мелкими), солим, перчим и обжариваем 20 минут;
2. Добавляем имбирь и обжариваем ещё 10 минут;
3. Смешиваем сок апельсина, соевый соус, вино, соль, перец и заливаем полученным соусом нашу говядину, обжариваем ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.