

Говядина "Смугляночка"



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- апельсин - 1 шт;
- соевый соус - 4 ст. л.;
- лапша (потоньше) - 300 г;
- имбирь (маринованный) - 100 г;
- сухое красное вино - 1/2 стакана;
- перец, соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем говядину брусочками, толщиной в палец;
2. Смешиваем соевый соус, вино, имбирь и маринуем в получившейся смеси нашу говядину минут 30;
3. Обжариваем говядину на сильном огне 20 минут (добавив в сковороду наш маринад), затем добавляем очищенный от косточек и мелко порезанный апельсин, всё перчим, и тушим ещё 20 минут;
4. В это время варим нашу лапшу в подсоленной воде до готовности и при подаче на тарелку выкладываем немного лапши и сверху нашу говядину.