



Вкусное блюдо из баранины с грибами с соевым соусом.

Ингредиенты:

- баранина - 300-400 г
- грибы (у меня шампиньоны) - 200-250 г
- репчатый лук - 1-2 шт.
- растительное масло - 2-3 ст.л.
- чеснок - 1-2 зубчика

кроме того:

- соевый соус - 4-5 ст.л.
- крахмал (или мука) - 1 ст.л.
- сухое вино - 3 ст.л.

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами.



Мясо нарезать небольшими кусочками.



Грибы нарезать пластинами.



В разогретый вок или в небольшой казан влить немного растительного масла, немного обжарить баранину.



Добавить лук.



Затем - грибы. Обжарить до золотистого цвета.



Для приготовления соуса, в крахмал



добавить по немногу соевый соус, затем вино, тщательно перемешать.



Далее добавить мелко нарезанный лук, чеснок, перец, соль и сахар по вкусу. Добавить 1 ст. кипяченой воды. Накрывать крышкой и тушить на медленном огне 1 час.



Готовое блюдо украсить зеленью.



Праспозитона Родитса