Wołowina w ciemnym sosie

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- wołowina - 75 dag
- cebula - 3 szt.
- sos sojowy - 50 ml
- maka - 1 łyżeczka(i)
- wiśniówka wytrawna - 25 ml
- olej - 25 ml

Etapy przyrządzania:

1. Przygotowanie: oczyszczone, opłukane i osuszone mięso pokroić w pasecz-ki o długości 5 cm i szerokości 1,5 cm. Sos sojowy połączyć ze 100 ml wody. Dodać obrane cebulki, mąkę, wiśniówkę, szczyptę soli i cukru. Dokładnie wymieszać. Do marynaty włożyć mięso. Po 15 minutach wyjąć je i osaczyć z zalewy. Połowę oleju wlać do rondla, mocno rozgrzać. Włożyć połowę mięsa. Smażyć na silnym ogniu, aż mocno się zrumieni. Wyjąć. Do rondla wlać pozostały olej i dodać resztę mięsa. Usmażyć i wyjąć. Do rondla wlać marynatę. Podgrzewać, stałe mieszając, aż zacznie wrzeć. Dodać mięso. Dusić 2-3 minuty. Podawać na gorąco z ciemnym sosem i ryżem lub białym pieczywem.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.