

בשר טחון וירקות ברוטב סויה  
בסגנון סיני



## רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- כף רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כף יין אדום מתוק
- כף שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית קורנפלור (עמילן תירס)
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כפות שמן קנולה לטיגון
- בצל בינוני, חתוך לרצועות דקות
- שיני שום קצוצות דק
- פלפל אדום חריף קצוץ דק
- סנטימטר ג'ינג'ר טרי קלוף ומגורר
- גזר חתוך למקלונים
- זוקיני חתוך למקלונים
- פלפל אדום 2 חצאים חתוכים לרצועות
- גרם פטריות שמפיניון חתוכות
- ענפי בצל ירוק חתוכים לרצועות
- כף רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפות יין לבן
- 1/2 2/1 כוס ציר ירקות
- 1/2 2/1 כוס מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפית קורנפלור (עמילן תירס)
- קורט פלפל שחור
- קורט סוכר לבן

## הכנה

1. מערבבים את הבשר וחומרי התיבול ומשהים ל-10 דקות.
2. מחממים שמן בווק, מוסיפים את הבשר ומערבבים על אש בינונית כ-3 דק'. שומרים בצד.
3. מטגנים בווק בצל, שום, פלפל חריף וג'ינג'ר למשך 5 דק'.
4. מוסיפים מקלוני גזר ומטגנים עוד 3 דק', מוסיפים קישוא, פלפלים ופטריות ומטגנים 3 דק' נוספות.
5. מערבבים בקערה את חומרי התיבול לירקות. מוסיפים לווק, יחד עם הבשר ומביאים לרתיחה מתונה תוך ערבוב.
6. מתקנים תיבול, מורידים מהאש ובוזקים מעל את הבצל הירוק.
7. מומלץ להגיש על מצע אורז או נודלס. ניתן להמיר את השרי בכפית או שתיים של יין יבש, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕