

## נתחי בקר מוקפצים עם עלי מנגולד



### רכיבים

- גרם בשר בקר שייטל חתוך לנתחים דקים
- עלים מנגולד חתוכים גס.
- בצל חתוך גס
- ג'ינג'ר שורש באורך 2 ס"מ קצוץ דק
- כפות שמן קנולה
- כפית שמן שומשום
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף יין אורז
- לפי הטעם סוכר חום
- קורט מלח
- קורט צ'ילי גרוס
- שיני שום כתוש כתוש

### הכנה

1. חותכים את הבשר לנתחים דקים. על מנת לרכך את הבשר, מומלץ להכות עליו עם פטיש שניצל עם הצד המשונן, כך גם המשרה יחדור טוב יותר לבשר.
2. מכניסים לקערה המכילה את נתחי הבשר. וכן, 2 כפיות רוטב סויה, כף יין אורז, כפית שמן שומשום, קורט פלפל סצ'ואן וכפית סוכר חום. מערבבים היטב את חומרי המשרה והבשר, ומניחים במשרה כשעה לפחות (רצוי במקרר).
3. בסיר בינוני מביאים לרתיחה 1.5 ליטר מים, מוסיפים את המנגולד הקרועים, ומבשלים אותם במשך כחצי דקה. מסננים את המים ושוטפים במים קרים, על מנת לעצור את הבישול. מניחים את העלים על צלחת.
4. מחממים בווק או מחבת גדולה 2 כפות שמן, על להבה גבוהה, עד אשר השמן מתחיל ל"עשן", מוסיפים את הבצל, הג'ינג'ר והשום, ומטגנים תוך כדי ערבוב והקפצה במשך כדקה.
5. מוסיפים את עלי המנגולד, ומטגנים תוך כדי ערבוב והקפצה במשך כדקה נוספת. מוצאים את הירקות מהווק, מעבירים לקערית ומניחים בצד.
6. מחממים בווק 2 כפות שמן, על להבה גבוהה, עד אשר השמן מתחיל ל"עשן", מוסיפים את נתחי הבשר ומטגנים תוך כדי ערבוב עד להשחמת הבשר. מוסיפים את עלי המנגולד לווק.
7. -מוסיפים כף סויה וכן קורט מלח ומערבבים היטב במשך כשתיים שלוש דקות, עד קבלת איחוד טעמים, מורידים את הווק מהאש.

40 דקות

4 servings 4