

## בישולים

נתחי סינטה מוקפצים עם  
ירקות ברוטב טריאקי



### רכיבים

- גרם רצועות בשר בקר חתוך לרצועות
- בצל חצויים ופרוסים
- חבילה פטריות שמפיניון פרוסות
- גזר חתוכים למקלות
- 2/1 1/2 כוס אגוז קשיו
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפית רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. לפלפל ולהמליח את רצועות הסינטה. לטגן במחבת דקה שתיים, לא יותר, לשמור בצד.
2. לטגן יקות עד לריכוך. להוסיף טריאקי וסויה.
3. להחזיר למחבת את הסינטה ולהוסיף קשיו. להקפיץ מעט ולהגיש.

20 דקות ⌚

2 servings 2 ⊕