

Lima Lomo Saltado Patatesi

Toplam 38 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Peru lomo saltado, dana şeritlerini soya sosu, sirke, domates, soğan ve patates kızartmasıyla wok ateşinde hızlı ve lezzetli bir tabağa taşır.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 3 su bardağı Patates kızartması
- 2 adet Domates
- 1 adet Kırmızı soğan
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

1. Dana etini kalın şeritler halinde kesin.
2. Wokü kızdırıp 3-4 dakika ısıtıp mühürleyin.
3. Soğan ve domatesi ekleyip 2 dakika diri kalacak şekilde çevirin.
4. Soya sosu ve sirkeyi katıp 10 dakika sallayın.
5. Patates kızartmasıyla kişnişle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Wokü çok ısıtmadan sebze ve etin diri kalmasını ve sosun parlamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç ve patates kızartmasıyla servis edin.

Alerjenler

Soya