

Lima Lomo Saltado Tabak

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~620 kcal

Lomo saltado, dana şeritlerini soğan, domates, acı biber, soya sosu ve sirkeyle wokta çevirip patates ve pirinçle sunar.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 3 su bardağı Patates kızartması
- 2 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 adet Acı biber
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç

Yapılış

1. Dana etini ince şeritler halinde kesin.
2. Woku çok ısıtın 3 dakika ısıtın mühürleyin.
3. Soğan, domates ve acı biberi ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Soya sosu ve sirkeyi ekleyip sosu parlaklaştırın.
5. Patates kızartması ve pirinçle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti kalabalık tavaya koymamak lomo saltadonun kızartma tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızartma patates, pirinç ve kişnişle sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya