

# Lima Lomo Saltado

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Lomo saltado, dana şeritlerini soğan, domates, soya sosu ve sirkeyle wokta çevirip patates kızartmasıyla pirinçle sunan Peru klasiğidir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 4 adet Patates
- 2 adet K1rm soğan
- 3 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

1. Patatesleri çubuk kesip kızartmada 6 dakika kızartın.
2. Dana etini kalın şeritler halinde kesin.
3. Wokta eti yüksek ateşte 3 dakika mühürleyin.
4. Soğan ve domatesi ekleyip 2 dakika diri bırakın.
5. Soya sosu ve sirkeyle karıştırın. Patates ve pirinçle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Woku çok ısıtmadan suyunu bırakmadan kızartın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç, patates kızartmasıyla kişnişle servis edin.

## Alerjenler

Soya