Liellops mongoļu gaumē

Ātrs, viegls un neticami garšīgs wok ēdiens ar maigu liellopu gaļu, kas pārklāta ar nedaudz saldo un sāļo mērci.

Nepieciešams

Steiks
Loki
Ķiploks
Brūnais cukurs
Ingvers
Sāls un pipari
Sojas mērce
Kukurūzas ciete
Augu eļļa
Ūdens
Sezama sēklas
Rīsi

Pagatavošana

1. Sagriezt steiku gabaliņos un uzbērt sāli un piparus

2. Iemaisīt steika gabaliņus kukurūzas cietē, līdz tie ir pilnībā un vienmērīgi pārklāti. Nolikt malā.

3. Uzsildīt pannu uz vidēji augstas uguns un pievienot nedaudz eļļas. Sautēt ingveru un ķiplokus, līdz tie paliek aromātiski.

4. Pievienot sojas mērci, ūdeni un cukuru. Uzvārīt līdz cukurs izšķīst. Pārliet mērci kādā citā traukā un atlikt malā.

5. Novietot pannu atpakaļ uz uguns un pievienot vēl eļļu. Pievienot steiku un apcept, līdz tas ir vienmērīgi brūns.

6. Ieliet mērci atpakaļ pannā un samaisīt kopā ar gaļu. Ļaujiet mērcei sabiezēt. Pievienot lokus un turpināt sautēt, līdz mērce ir pietiekami bieza.

7. Pasniegt ar tvaicētiem rīsiem.