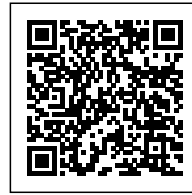




VOK'S AR PURAVU UN INGVERU NO HUGO





Gatavs dažu minūšu laikā!

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)
200 grammi liellopu gaļas vai cūkgaļas (fileja)



Puravs
Ingvera gabaliņš
Ciete
Sojas mērce
Sāls
Nedaudz eļļas

Procedūra:

Gaļu sagrieziet plānās, nelielās šķēlītēs. Labi apviļājiet cietē. Puravus sagrieziet ripiņās, ingveru smalki sasmalciniet

Gaļu ātri apcepjiet karstā eļļā, pievienojiet ingveru un puravus. Visbeidzot, pievienojiet nedaudz sojas mērces, ja nepieciešams, nedaudz ūdens un ļauj sabiezēt. Bagātina ar sāli. Visam termiskajam procesam nevajadzētu ilgt vairāk kā 5-6 minūtes.

(It kā pietāv VOK panna, šim ēdienam, bet es izlīdzējos ar parasto un ... nekas - izdevās ne sliktāk)

VISS, GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem vai dārzeņu salātiem.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo