



## Жареная говядина с шампиньонами и овощами



### Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые маринованные	1 банка (540г)
◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1 банка (295г)
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Говядина	300 г.
◦ Сельдерей	2 стебля
◦ Соус соевый	3 ст. л.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Перец красный	1 шт.
◦ Имбирь молотый	2 ч. л.
◦ Масло растительное	50 мл.
◦ Соль	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Говядина	300 г.
◦ Сельдерей	2 стебля
◦ Соус соевый	3 ст. л.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Перец красный	1 шт.
◦ Имбирь молотый	2 ч. л.
◦ Масло растительное	50 мл.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 40 мин

🍴 5 порции

🍽️ 143 ккал

1. Нарежьте мясо небольшими кусочками или соломкой.<br>
2. Смешайте мелко порубленный чеснок, имбирь, соевый соус и замаринуйте мясо, дайте ему помариноваться не менее 4–5 часов.<br>
3. Нарезанный кусочками перец обжарьте на среднем огне вместе с грибами.<br>
4. Обжарьте лук до золотистого цвета, затем добавьте сельдерей и минут через 5 – фасоль. Все это вместе подержите минуты 3, затем снимите с огня и охладите. Только после этого можно смешать перец с грибами.<br>
5. После того как мясо уже промариновалось, окуните его в кипящее масло и, постоянно помешивая, поджаривайте его на сильном огне несколько минут. Примерно за три минуты до готовности мясо стоит подсолить по вкусу.<br>
6. Выложите приготовленное мясо в середину блюда и обложите обжаренными овощами. Подавайте на стол.



---

## Совет

Говядину можно поставить мариноваться накануне, так мясо будет нежнее и сочнее.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>