Jautienos STIR FRY ananase

Gaminimas

1. Išverdame biriai ryžius.
2. Ananasą perpjauname pusiau ir išimame minkštimą. Supjaustome jį kubeliais.
3. Jautienos didkepsnį pagardiname druska bei pipirais.
4. Keptuvėje ištirpiname kokosų sviestą ir sudedame plonomis juostelėmis pjaustytą jautieną, bei ananaso kubelius. Kepiname apie 5 min. Sudedame išvirtus ryžius, sojos padažą,smulkintą aitrųjį pipirą, pagardiname pipirais ir išmaišius pakepiname dar kelias minutes.
5. Visą šią masę dedame į ananaso vidų ir tiekiame.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME BLACK ANGUS didkepsnio
200 g	ryžių
1 šaukštas	kokosų sviesto
1 didelis	ananasas
3 šaukštai	sojų padažo
1 aitrus	pipiras
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-stir-fry-ananase.htm?tpl=pdf