

Makaronai su jautiena



Gaminimas

- Iš anksto pasiruošiame shiitake grybus pagal instrukciją. Juos supjaustome ir atidedame į šalį, kol prireiks.
- Į verdantį puodą sudedame makaronus ir išverdame pagal instrukciją.
 - Tuo tarpu į wok keptuvę supilame aliejų ir viską gerai įkaitiname.
 - Sudedame pjaustytas paprikas, briuselinius kopūstus, grybus ir viską apkepiname vis pamaišydami.
 - Sudedame pjaustytus jautienos gabaliukus, suberiame druską, pipirus, supilame sojos padažą ir pakepiname dar kelias minutes.
 - Jei norite, galima įpilti likusio skysčio nuo makaronų.
 - Išvirusius makaronus suverčiame į keptuvę, viską permaišome ir patiekiamo.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Black angus arba rib eye jautienos
	kiaušinių makaronų
1-2	paprikų
100 g	briuselinių kopūstų
2-3 valg.š.	sojos padažo
pagal poreikį	shiitake grybų
pagal skonį	druskos, pipirų
	aliejaus