

Pievagrybiu ir triusienos stir fry



Gaminimas

Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų ir pakepinkite smulkintus svogūnus, česnakus, tarkuotą imbierą ir kepkite 2 min. Sudėkite griežinėliais pjaustytus grybus ir dar pakepinkite 2 min kol grybai apkeps. Sudedame triušienos gabaliukus ir dar pakepiname.

Sumaišome austrių padažą, sojos padažą, ryžių actą, sezamo aliejų ir cukrų. Išmaišome ir supilame į keptuvę su triušiena. Patroškinkite kelias minutes, kol triušiena sušils ir išjungiamo viryklę.

Valgom su ryžiais.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 vnt.	Lapino puota priekinių kumpelių
2 šaukštai	austrių padažo
2 šaukštai	sojos padažo
1 šaukštelis	cukraus
2 šaukšteliai	ryžių acto
1 šaukštelis	sezamo aliejaus
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
3 skiltelės	česnako
1	svogūnas
1 cm	imbiero gabaliukas
300 g	pievagrybių