

Пекинская Говядина

1 Ингредиенты

1. 1кг говядины (без жира)
2. 1 кружка растительного масла
3. чеснок, измельченный (4 - 6 зубчика)
4. 1 лук (порезать мелко)
5. 1 болгарский перец (порезать так же как лук)
6. 1/4 кружка кукурузного крахмала
7. 1/4 чайной ложки соли
8. 3 взбитых яйца
9. (отдельно) 1 чайная ложка кукурузного крахмала
10. 1/2 кружки воды
11. 1/4 кружки сахара
12. 3 столовой ложки кетчупа
13. 6 столовых ложки соуса Hoisin
14. 1 столовая ложка соевого соуса
15. 2 чайной ложки устричного соуса
16. 4 чайной ложки сладкого чили соуса
17. 1 чайная ложка красного перца (острый, в пакетиках есть)
18. 2 столовой ложки яблочного уксуса

2 Приготовление

1. Нарезьте стейк по бокам против волокон тонкими ломтиками в 1/4 дюйма (как нагетсы).
2. В миску среднего размера добавьте говядину, яйцо, соль и 1 чайную ложку кукурузного крахмала и дайте мариноваться от 30 минут до часа.

3. Чтобы приготовить пекинский соус для говядины, в небольшой миске смешайте 1/2 стакана воды, 1/4 стакана сахара, кетчуп, хойсин, соевый соус, устричный соус, сладкий соус чили, измельченный красный перец и яблочный уксус.
4. После маринования говядины добавьте в миску 2 столовые ложки кукурузного крахмала, добавьте маринованную говядину (выбросьте лишний маринад).
5. Нагрейте небольшую кастрюлю с маслом на среднем или высоком уровне (я использую небольшую кастрюлю, чтобы зажарить ее во фритюре, не используя много масла. Поэтому я жарю небольшими партиями, если вы не против использовать больше масла, возьмите кастрюлю побольше, и вы сможете жарить ее намного быстрее).
6. С двумя последними столовыми ложками кукурузного крахмала перемешайте говядину в последний раз и стряхните излишки кукурузного крахмала.
7. Обжаривайте ломтики порциями до золотистого цвета (2-3 минуты).
8. Нагрейте большую сковороду на сильном огне и используйте две столовые ложки масла, в котором только что обжаривали говядину.
9. Добавьте лук и болгарский перец и готовьте 2-3 минуты, пока он не начнет карамелизоваться по краям.
10. Добавьте чеснок и продолжайте готовить еще несколько секунд до появления аромата.
11. Вынуть овощи и выложить их вместе с говядиной на тарелку.
12. Добавьте соус из говядины по-пекински в большую сковороду и жарьте на высокой скорости, пока он не загустеет, примерно 3-5 минут.
13. Добавьте в соус говядину и овощи и перемешайте.
14. При желании подавайте сразу с рисом.