



1

Залейте рис водой на 1,5 см выше уровня крупы и варите 15 минут после закипания. Посолите по вкусу.



2

Свинину нарежьте тонкими пластинами, брокколи разделите на соцветия, морковь нарежьте тонкими слайсами, капусту - крупными квадратами.



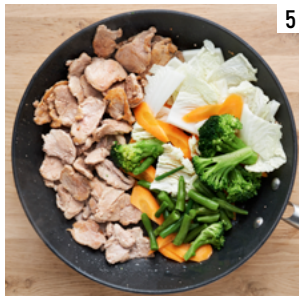
3

В сотейнике смешайте устричный и соевый соусы, соус чили и кунжутное масло. Прогрейте, помешивая, не доводя до кипения.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте свинину на сильном нагреве по 1,5 минуты с каждой стороны.



5

Не уменьшая нагрев, добавьте овощи (морковь, брокколи, пекинскую капусту, стручковую фасоль), обжаривайте все вместе 2-3 минуты, помешивая. К овощам и мясу добавьте соус из сотейника, перемешайте и прогревайте 1-2 минуты.



6

Подавайте свинину с рисом и овощами на гарнир.