



1

Разогрейте духовку до 180°C. Выложите на противень картофельные дольки, посолите и поперчите по вкусу. Запекайте в духовке 15-20 минут.



2

Нарежьте говядину слайсами, лук нарежьте средним кубиком, чеснок мелко порубите, на мелкой терке натрите имбирь. У лайма срежьте цедру.



3

Смешайте в миске устричный и перечный соусы. Оставьте говядину мариноваться в смеси 5-7 минут.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте стручковую фасоль, имбирь и чеснок 3-4 минуты. Добавьте картофельные дольки и влейте соус карри. Обжаривайте на среднем огне 1-2 минуты.



5

Разогрейте еще одну сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте говядину на раскаленной сковороде 3-4 минуты, помешивая. Добавьте цедру лайма, протушите еще 1,5-2 минуты.



6

Подавайте овощи карри с говядиной лок-лак.

## Интересно

Лок-лак – это традиционный кхмерский способ маринования продуктов. Чаще всего мяса, рыбы или морепродуктов. Главная особенность блюда – использование устричного соуса и острых приправ для маринада.

❄ Предварительно разморозьте картофельные дольки и фасоль