



1

Рис залейте на 1 см выше уровня крупы, доведите до кипения, посолите и варите на среднем огне 13-15 минут. Арахис обжаривайте на сухой сковороде 1 минуту, помешивая.



2

Говядину нарежьте тонким брусочком. Грибы - ломтиками, морковь и лук - соломкой. Имбирь и чеснок мелко порубите.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Обваляйте говядину в крахмале, обжаривайте на сильном огне 5-6 минут, помешивая. Посолите и поперчите. Переложите на тарелку.



4

На сковороду положите грибы, морковь, лук, имбирь (остроту регулируйте по вкусу), чеснок. Обжаривайте на сильном огне 2-3 минуты. Добавьте говядину, арахис, соевый соус, ростки сои и 70 мл воды. Перемешайте. Тушите на среднем огне 7-9 минут.



5

Подавайте жареную говядину с хрустящими ростками сои, арахисом и рисом.