



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.
Морковь нарежьте соломкой, чеснок и имбирь мелко порубите, лук нарежьте перьями. Свинину нарежьте ломтиком и обваляйте в крахмале.



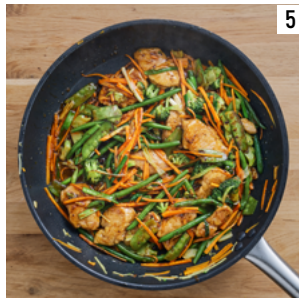
Положите свинину на раскаленную сковороду, посолите, поперчите по вкусу и обжаривайте на сильном огне 3-4 минуты. Переложите свинину в отдельную тарелку и дайте излишкам масла стечь.



Переложите на сковороду имбирь и чеснок, обжаривайте 1 минуту на сильном огне, помешивая. Затем добавьте морковь, брокколи, стручковую фасоль. Посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте. Готовьте на среднем огне 4-5 минут.



Вскипятите воду и посолите ее. Опустите яичную лапшу в воду и варите 2-3 минуты. Откиньте на дуршлаг.



Добавьте на сковороду лапшу, зеленый лук, соус стир-фрай и свинину. Перемешайте. Прогрейте на слабом огне 1-2 минуты.



Переложите лапшу и свинину стир-фрай на тарелку и посыпьте кунжутом.