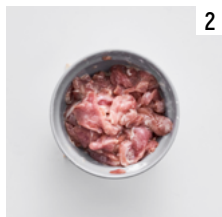




1

Отваривайте предварительно замоченные шиитаке в кипящей воде 15-20 минут, остудите и нарежьте соломкой.



2

Возьмите 1 яйцо и отделите желток от белка (желток оставьте для шага 7). Свинину нарежьте тонкими ломтиками, переложите в миску, добавьте белок и крахмал, перемешайте. Оставьте мариноваться на 10-15 минут.



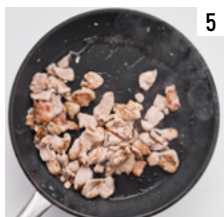
3

В кипящую подсоленную воду положите лапшу и отваривайте 3-4 минуты. Откиньте на дуршлаг, сбрызните растительным маслом.



4

Морковь и имбирь нарежьте соломкой, чеснок мелко порубите, чили нарежьте перьями



5

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Переложите свинину и обжаривайте 3-4 минуты на среднем огне, помешивая, посолите, поперчите. Переложите на тарелку.



6

На этой же сковороде обжаривайте шиитаке, чеснок, имбирь, чили (регулируйте остроту по вкусу и оставьте немного для украшения), морковь и фасоль помешивая 3-4 минуты.



7

Овощи сдвиньте в сторону разбейте яйцо и влейте оставшийся желток, обжаривайте, помешивая, 1 минуту. Перемешайте с овощами. Добавьте свинину, соус терияки и лапшу. Протушите 2 минуты, помешивая.



8

Подавайте лапшу со свининой и овощами порционно, посыпав по вкусу приправой тогараш и украсив перьями чили (контролируйте по остроте).