



1

Говяжью вырезку нарежьте брусочками, поперчите, посолите, добавьте соевый соус и оставьте мариноваться на 5 минут.



2

Морковь, перец и огурец нарежьте соломкой, лук - полукольцами, чеснок и имбирь мелко порубите.



3

Лапшу залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте завариваться на 10 минут.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Говядину обжаривайте на сильном огне 2-3 минуты. Посолите по вкусу, перемешайте и переложите в миску.



5

Добавьте морковь, огурец, перец, лук и лапшу к говядине в миску, сверху положите горочкой чеснок и имбирь. Сильно разогрейте сухую сковороду, влейте 2 столовые ложки растительного масла и сразу же вылейте его на чеснок и имбирь. Добавьте в салат соус понзу и хорошо перемешайте.



6

Подавайте салат из говядины по-азиатски порционно.