



Разогрейте духовку до 180 °С. Картофельные дольки выложите на противень. Посыпьте солью, перцем по вкусу и запекайте 20-25 минут при 180 °С.



Разогрейте сковороду и влейте растительное масло. Говядину нарежьте слайсами, шампиньоны - ломтиками, пекинскую капусту - квадратами, зеленый лук - перьями. Обваляйте говядину в крахмале, посыпьте солью, перцем и копченой паприкой.



Обжарьте говядину на сильном огне 30-40 секунд, помешивая. Переложите на тарелку.

Добавьте на сковороду шампиньоны и капусту. Обжаривайте на среднем огне, помешивая, 2-3 минуты. Верните говядину обратно на сковороду.



Влейте соус хойсин, сладкий чили и кунжутное масло. Перемешайте. Прогрейте на среднем огне 1-2 минуты.



Говядину по-сычуаньски выложите на картофельные дольки, посыпьте зеленым луком.