

Сочное филе говядины в сладком соевом соусе

Пищевая ценность (на порцию):
542 кДж / 129 ккал

Жиры: **5,3 г** Белки: **1 г**
Углеводы: **3,5 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

300 г	филе говядины (или антрекота)
1 ст. л.	растительного масла
2	зубчика чеснока
3,5	стрелки лука-резанца
кусочка/шт.	Сладкий соевый соус для риса Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Филе говядины нарезать на кусочки длиной 4–5 см. Мясо обжарить с двух сторон. Завернуть в алюминиевую фольгу и дать отдохнуть. Нарезанный кружками чеснок пожарить до золотистого цвета. Измельчить лук-резанец. Затем порезать приготовленное мясо на кусочки и сервировать. Полить Сладкий соевый соус для риса Kikkoman и гарнировать чесночной стружкой и шнитт-луком.