

## Kínai sertéscsíkok.txt

### Kínai sertéscsíkok

Hozzávalók: 1 evőkanál kínai szója (folyékony), 1 teáskanál őrölt gyömbér, teáskanál őrölt bors. 40 dkg sertéshús, 2 közepes fej vöröshagyma, 1 piros, 1 sárga és 1 zöld színű paprika, 1 teáskanál szezámmag-olaj (étolajjal is helyettesíthető), 1 db tyúkhúsleveskocka 2.5 dl vízzel felfőzve (furcsán hangzik, de összejönnek az ízek), 3 evőkanál hoisin- vagy chiliszósz, 1 evőkanál rizsliszt (lehet rendes liszt is). A szóját, a gyömbért és a borsot összekeverjük egy tálban és hozzátesszük a csíkokra vágott húst. Jól összekeverjük, és 15 percre a hűtőbe tesszük. Közben felaprítjuk a hagymákat és félbevágva, kicsumázva felszeleteljük a paprikákat. A wok edényben felforrósítjuk (villanytűzhelyen max 3 &#8211; fokozaton), a zsiradékot és beledobjuk a hagymát és a paprikaszeleteket. Állandóan forgatva 5 percig sütjük az egészet, és ezután hozzátesszük a kicsöpögtetett húst. Fedő alatt tovább sütjük a keveréket, amíg a hús át nem sül. Eközben összekeverjük a tyúkhúsleves-lét a liszttel és a szósszal, majd hozzáöntjük a többihez. Ahogy egy picit is besűrűsödött már kész és azonnal tálaljuk főtt rizszel. (Az egész kb 1/2 óráig tart, hiszen a rizst előre is feltehetjük főni.) Ha nincs kedvünk rizst főzni, kenyérral is finom, és jót lehet tunkolni a saftjából. :)