



Лапша Ми Горенг с нежной говядиной и шпинатом

🕒 20–30 Мин. 🍴🍴🍴

Способ приготовления

Ингредиенты 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

240 г	Лапша Ми Горенг (или другая азиатская лапша)
3 шт.	Лук
5 шт.	Зубчики чеснока
250 г	Помидоры черри
4 ст. л.	Кунжутное или подсолнечное масло
3 ч. л.	Томатное пюре
200 мл	Кокосовое молоко
200 г	Шпинат (оттаявший или бланшированный)
250 г	Говядина для пассеровки
Ст. л.	Семена кунжута
2 шт.	Лайм
1 уп.	♦ Приправа Curcuma с чили и кардамоном
1 щепотка	♦ Соль морская
	Соевый соус

- 1 Приготовьте лапшу в соответствии с инструкциями на упаковке.
- 2 Нашинкуйте лук и чеснок, затем быстро обжарьте их в масле с четвертинками помидоров черри. Добавьте приправу Curcuma с чили и кардамоном и обжарьте в течение нескольких секунд. Дегласируйте соком лайма, затем добавьте томатное пюре и кокосовое молоко и доведите до кипения.
- 3 Нарезьте мясо полосками (3–4 см), обжарьте в масле и приправьте солью.
- 4 Смешайте лапшу с соусом и разогрейте. Добавьте шпинат и приправьте солью и соевым соусом по вкусу.
- 5 Выложите полоски говядины на лапшу. Перед подачей посыпьте обжаренными семенами кунжута.

