



## СОЛОДКО-КИСЛА ТЕЛЯТИНА З ГРИБАМИ ПЛЕВРОТ І РИСОВОЮ ЛОКШИНОЮ

ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС НА ПІДГОТОВКУ: 60 ХВИЛИН – ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 ХВИЛИН

### УСТАТКУВАННЯ

- 4-літрова каструля iCook із кришкою
- Сковорідка-вок iCook
- ножі
- тертка для овочів

### ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 цибуля
- 1 солодкий червоний перець
- 1 солодкий жовтий перець
- 300 г грибів плеврот
- 600 г телячого філе
- 250-грамова банка консервованих шматочків ананасів
- 1 зубок часнику
- 30 г свіжого імбиру
- 300 г рисової локшини
- 100 мл оливкової олії першого віджиму
- 50 г рублених помідорів
- 2 столові ложки соєвого соусу
- сік 1 лимона

### СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Поріжте всі овочі та гриби смужками, наріжте м'ясо шматочками, поріжте ананас кубиками, залиште сік для соусу й натріть часник та імбир.
2. Відваріть рисову локшину в 4-літровій каструлі iCook, дотримуючись вказівок щодо часу приготування, написаних на упаковці, а потім промийте її холодною водою.
3. Розігрійте олію на пательні wok iCook, підсмажте телятину 2–3 хвилини, зніміть із плити та відкладіть.
4. Підсмажте часник та імбир, а потім гриби й овочі. Додайте ананас і готуйте 3–5 хвилин.
5. Перемішайте з нарізаними помідорами, соєвим соусом і лимонним соком. Додайте трохи ананасового соку для солодко-кислого смаку.
6. Додайте м'ясо й локшину до овочів, ретельно все перемішайте та подавайте страву.

**Порада НПА:** спробуйте рецепт вдома, перш ніж подавати страву гостям. «Ви будете здивовані, коли побачите, наскільки легко готувати цю страву, і готуватимете її й надалі!» — каже НПА Корнел Робу.