

# Говядина отварная по-китайски

*270 г говядины, 5 г соуса соевого, 10 г лука репчатого, 10 г лука зеленого, 10 г водки, 10 г имбиря, 10 г петрушки, 10 г укропа, 5 г сахара, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль.*

Мякоть говядины нарезать небольшими кубиками (2х2 см), положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до полуготовности. После этого отвар слить и ввести незаправленный куриный бульон (мясо должно быть покрыто), добавить водку, имбирь, петрушку, укроп, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и варить до готовности на слабом огне.

Подавать мясо в глубокой тарелке вместе с бульоном, посыпав зеленым луком. Отдельно в пиале подать рис.

Кстати, такое же блюдо можно приготовить из баранины или свинины.