



## *Smażona zielona fasolka*

[www.monikucha.pl](http://www.monikucha.pl)

### **Składniki: (4 porcje)**

- 650ml oleju arachidowego, do smażenia
- 450g zielonej fasolki,
- 3 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 1 ½ łyżko drobno pokrojonego imbiru
- 3 łyżki drobno pokrojonej dymki
- 1 ½ łyżka sosu chilli bean
- 1 łyżka sosu yellow bean
- 2 łyżka wina ryżowego Shaoxing lub wytrawnej sherry
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego
- 2 łyżeczki cukru rozpuszczone w 1 łyżce wody

### **Przygotowanie:**

Rozgrzej olej do smażenia, aż nabierze odpowiedniej temperatury. Dodaj zieloną fasolkę i smaż na głębokim oleju, aż się lekko pomarszczy, około 3-4 minuty. Przełóż fasolkę na ręcznik papierowy i osusz z nadmiaru tłuszczu.

W woku rozgrzej 1 łyżkę oleju, w którym smażyłaś fasolkę. Dodaj czosnek, imbir i dymkę i stir fry przez 30 sekund. Potem dodaj resztę składników. Stir fry przez 30 sekund i dodaj do woka zieloną fasolkę. Dobrze wymieszaj i stir fry jeszcze przez 30-40 sekund.