רכיבים:

1 קופסת נצרי חזרן (800 גר') , חותכים לרצועות דקות

2 פלפלים אדומים חתוכים לרצועות

2 פלפלים ירוקים חתוכים לרצועות

1 חבילה פטריות יער (לבנות) חתוכות לרצועות גסות

1 חבילה פטריות שמפניון חתוכים לרבעים

1½ ק"ג בשר כתף לצלי (או סינטה)

מלח

פלפל טחון לבן ושחור

2 כפות קמח

2 כפות שמן

1½ בצל סגול גדול חתוך לרצועות

2 כפות רוטב סויה

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבשר לרצועות דקות בעובי של כ-3 מ"מ באלכסון.

2. מניחים את הבשר בקערת פלסטיק, מוסיפים את הקמח, השמן, המלח, הפלפל, ומערבבים הכול תוך כדי ביצוע עיסוי לבשר.

3. לוקחים סיר מים, מרתיחים ומכניסים את הבשר לבישול קצר ביותר (כדקה).

4. מוציאים את הבשר ומסננים.

5. בווק, או מחבת עמוקה, שמים שמן לטיגון מטגנים את הבצל כ-2 דקות מוסיפים נצרי במבוק ומטגנים, מוסיפים את הבשר הפלפלים והפטריות מתבלים במלח פלפל וסויה ומגישים.