

רכיבים:

בשר פילה (מומלץ, אך ניתן להשתמש בבשרים אחרים) 150 גר' לאדם לפחות
2 בצלים קצוצים
מספר שיני שום
פטיות שמפיניון חתוכות (אפשר משימורים)
2 כפיות קורנפלור
2 כפיות אבקת מרק עוף
1 כפית פפריקה
1 כפית קארי
קומץ פלפל שחור
שמנת חמוצה צמחית

למרינדה:

רוטב סויה

חומץ סיני מתוק

תבלינים לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבשר לרצועות ברוחב אצבע . משרים במרינדה.
2. מטגנים במחבת גדולה את הבצלים והשום עד לגוון צהוב. מוסיפים את הפטריות (אם משתמשים בפטריות טריות מוסיפים אותן לקראת סוף הבישול) ומטגנים מספר דקות נוספות. מוסיפים את הבשר ומטגנים עד שמשחים מכל צד.
3. מכינים רביכה מהקמח, אבקת מרק, פפריקה, קארי ופלפל שחור, מדללים במים ומוסיפים למחבת. מבשלים כחצי שעה, תוך כדי בחישה. מספר דקות לפני הסיום מוסיפים את השמנת הצמחית. ניתן להגיש על מצע של אורז או אטריות.