

## בקר בקארי

### מצרכים:

1ק"ג בשר בקר (שייטל או כתף), חתוך לקוביות בגודל 2 ס"מ

2 כפות אבקת קארי 4 כפות רוטב סויה

1 כף חומץ אורז שמן לטיגון

1 כף ג'ינג'ר קצוץ דק 6 שיני שום קצוצות דק

1 פלפל ירוק חתוך לקוביות 1 קופסה שימורי עגבניות שרי (כולל המיץ )

2בצלים חתוכים לטבעות מלח ופלפל שחור, טחון טרי

עלי כוסברה קצוצים, להגשה 1כף סוכר

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את קוביות הבשר עם קארי, סויה וחומץ. משרים במקרר למשך חצי שעה .

2. מחממים שמן במחבת או ברוק ומוסיפים ג'ינג'ר ושום. מערבבים ומטגנים חצי דקה. מוסיפים את הבשר ומטגנים-מערבבים כ-5 דקות .

3. מוסיפים פלפל, עגבניות שרי ובצל, מערבבים ומוסיפים את מיץ העגבניות. מרתיחים ומבשלים עוד 3 דקות. מתבלים בסוכר, במלח ובפלפל. מסירים מהאש, מפזרים כוסברה קצוצה ומגישים.