Flett tal-majjal stil orjentali

Għandek bżonn: (4 persuni)

500g flett tal-majjal
5 mgħaref żejt taġ-ġunġlien
Ftit *ginger* frisk, imqaxxar
Mgħarfa bżar sħiħ
Zunnarija
Ftit sweetcorn
4 mgħaref *dry sherry*
3 mgħaref għasel
4 basliet tal-faxx
180ml *stock*

Metodu:

Qatta' l-majjal fis-strixxi rqaq
Qatta' rqiq l-*ginger*, il-basal u z-zunnarija
F'taġen, jew *wok*, saħħan iz-żejt u aqli l-*ginger* għal madwar tletin sekonda
Żid il-majjal u sajjar sew għal xi ħames minuti sakemm jieħu ftit tal-kulur
Żid il-bżar, is-*sherry* u l-għasel
Ħawwad sew fuq nar għoli sakemm ibaqbaq
Żid is-sweetcorn u l-istock u kompli sajjar għal ftit minuti qosra
Servi minnufih

Kontorni:

Bħala kontorn għal ma' din ir-riċetta tista sservi *stir fry* ta' ħxejjex flimkien ma' ftit noodles jew fried rice