1/2 kg polędwicy wolowej, 4 pomidory (1/2 kg), po 1/2 czerwonej i zielonej papryki, 2 duże cebule, 2 ząbki czosnku, 1 kawałek świeżego imbiru (długości ok. 2 cm)

4 łyżki oleju, 1 łyżeczka kurkumy, 1/4 łyżeczki przyprawy chili, sól, cukier;

MARYNATA : 3 łyżki sosu sojowego, 1 łyżka białego wytrawnego wina, 2 łyżki oleju, 1 łyżka miodu, 1 łyżka mąki kukurydzianej.

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na 2-centymetrowe paski.

Składniki marynaty połączyć, dodać 1 łyżkę wody, włożyć mięso, wymieszać i odstawić na 1 godzinę.

Papryki umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cienkie paski. Cebulę pokroić w talarki, imbir i czosnek drobno posiekać. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju i smażyć mięso 1 minutę, a następnie odsunąć na brzeg. Na pozostałym oleju podsmażyć przez 2 minuty cebulę, czosnek i imbir. Dodać paprykę, pomidory i dusić 10 minut. Doprawić kurkumą, chili, cukrem i solą. Wołowinę włożyć ponownie na patelnię, zagrzać i zaraz podawać, najlepiej z ryżem i ogórkiem konserwowym.