



1

Перец нарежьте полосками, чеснок мелко порубите, зеленый лук нарежьте перьями. Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом.



2

Переложите фасоль с чесноком и перцем на сковороду и обжаривайте 5-6 минут на среднем огне, помешивая, добавьте соль и перец. Снимите со сковороды и переложите в отдельную миску. Сковороду оставьте на огне.



3

Индейку нарежьте на 4-6 ломтиков, слегка отбейте, переложите на сковороду и обжаривайте на сильном огне 4-5 минут с каждой стороны до румяной корочки.



4

Добавьте соус кисло-сладкий и обжаривайте еще 2-3 минуты. Влейте 50 мл воды и протушите 2-3 минуты. Посолите по вкусу.



5

В кипящую подсоленную воду опустите удон и отваривайте 2-3 минуты. Откиньте на дуршлаг и сбрызните растительным маслом.



6

Подавайте лапшу удон с отбивными из индейки, украсив зеленым луком и кунжутом.