

Soja na kineski nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150-200** gsojinih komadici
- **1**crveni luk
- **1**praziluk
- **3** cenabelog luka
- **1**veca crvena paprika
- **30** gsušene gljive šitake
- **1**šargarepa
- **1**brokoli (manji)
- **malodjumbira**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloaleve** paprike
- **malo** bosiljka
- **maloulja**

Priprema

Soju prokuvamo 15 minuta u posoljenoj vodi. Šitaki stavimo u mlaku vodu na 20 minuta. Kad se soja skuva iscedimo vodu iz nje (koliko je moguće). Šitake takodje iscedimo. Sitno iseckamo crveni luk, beli luk i praziluk. Operemo šargarepu, ocistimo je i deblje narendamo. Brokoli operemo i isecemo na manje komade.

U velikom tiganju (ili šerpi - lakše je u šerpi) zagrejemo ulje i dodamo iseckan beli luk, crveni luk, praziluk i malo sitno narendanog djumbira. Kad malo porumeni beli luk, dodajemo sojine komadice. Zajedno par minuta pržimo (uz mešanje), zatim dodamo šitake. Posolimo, dodamo biber i malo bosiljka. Sve izmešamo i dodamo

šargarepu i brokoli. Sve zajedno izmešamo, dodamo alevu papriku, poklopimo sud i sve dinstamo 20ak minuta na srednjoj vatri. Pred kraj podignemo poklopac da ispari višak vode.

Savet

Služimo uz pirina, testeninu ili njoke.