

Povrce sa kikirikijem



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kašike oljuštenog neprženog kikirikija
- 4 kašike ulja
- 500 g šargarepe
- 1 struk praziluka
- 200 g pecuraka
- 1 kašicica umbira u prahu
- 3 kašike soja sosa
- 3 kašike pirea od krompira
- sok od 2 limuna
- biber
- so

Priprema

Kikiriki propržite na kašiki ulja, pa izvadite iz tiganja. Šargarepu isecite na kolutice, praziluk na krace komade, a pecurke na listice. Povrce dinstajte na preostalom ulju, neprestano mešajući, dok ne omekša zatim posolite, pobiberite i dodajte soja sos. U pire od krompira sipajte sok od limuna, promešajte pa spojite sa dinstanim povrćem. Jelo sipajte na tanjire, pospite prženim kikirikijem.