

Bami Goreng, Indonežanska Pasta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** malo širih suvih rezanaca
- 2 jajeta
- **3 kašike** ulja
- **500 g** sitno seckanog mesa, govee, pilece
- **2 iseckana češnjaka** belog luka
- **2 kašice** sežeg korjandera
- **1 kašica** umbira u prahu
- **1/2 šolje** bistre supe
- **1 glavica** crnog luka (isečen na kriške)
- **1 šargarepa** (isečena na kolutove)
- **1 tikvica** (isečena na kolutove)
- **rukohvat** rezanog kupusa
- **po ukusu** so i biber
- **1 kašika** sambal (pasta crvenog cilija)
- **1 kašika** kecap Manis
- (Indonežanski sladak soja sos)

Priprema

Pripremimo sastojke:

Skuvamo rezance, ocedimo i ostavimo sa strane. Napravimo tanak omlet od jaja, isecemo na tanke štrafte i ostavimo i to sa strane. U dubokom tiganju ili woku, dobro zagrejemo ulje. Dinstamo meso sa belim lukom i umbirom. Dodamo bistru supu dok je meso gotovo, oko 7 minuta. Zatim dodamo ostalo povrce i zacine i sve

pirjamo oko 15 minuta.

Na kraju umešamo rezance i pospemo secenim omletom. Kod mene nema finalne slike..prebrzo se pojelo tj možda sam i zaboravila da slikam, ali ideja kako je tu.

Savet