

Kineska hrana na moj nacin :)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**kineske mešavine povrca
- **500 g**belog mesa
- **1/2 dl**soja sosa
- **po želji**razni zacini
- **2 šolje (za kafu)**belog pirinca dugog zrna

Priprema

U dublji tiganj sa malo ulja staviti povrce (Kinesa mešavina proizvoac po izboru) da se dinsta. Povrce preliti sa malo vode, da ogrezne, tj. da ga voda tek prekrije. Na polovini dinstanja dodati zacine (suvi biljni zacin, beli i crni biber, cili papriku (opciono), kari itd). Povrce je gotovo kada sva voda ispari i bambus postane mekan.

Dok se povrce dinsta, belo meso skinuti sa kostiju i iseci na kockice. Staviti ga da odstoji u marinadi, koja se sastoji od malo ulja, zacina po želji (isti koji idu i u povrce) i soja sosa. Kada je povrce pri kraju sa dinstanjem, ispeci meso na tiganju bez dodavanja masnoce.

Dve šolje pirinca obariti u 5-6 istih šolja vode na laganoj vatri. Povremeno promešati kako ne bi zagoreo.

Kada je pirinac skuvan, meso peceno, a povrce izdinstano, dodati malo soja sosa u povrce, pustiti da baci kljuc i dodati meso, promešati i sacekati koji minut kako bi se ukusi sjedinili. Servirati kao na fotografiji i uživati u istocnjackim ukusima u sopstvenoj kuci :))

Savet

Jelo je MNOGO više ukusno nego što se ini na fotografiji! :D Ne sudite mu po izgledu (zbog soja sosa je toliko tamno)! :D Ova koliina je dovoljna da se dve osobe pošteno najedu, a tri dovoljno. Po cenama se više isplati praviti kui nego kupiti na ulici gotovo. Probajte, neete se pokajati :)