

Svinjski file i stakleni rezanci



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 svinjskih fileta
- 2 šargarepe
- **150 g** boranije
- **1/2** šoljke kikirikija
- **malosvežeg** peršuna
- **1 pakovanje** staklenih (pirincanih) rezanaca

Za marinadu:

- **1 šolja** sosa
- **1/2 šolje** smege šećera
- **2** **cen**asitno iseckanog luka
- **1 kašika** rendanog umbira
- **1 kašičica** kima u prahu

Priprema

Izmešamo sve sastojke za marinadu pa stavimo svinjski file i dobro ga utrljamo. Ostavimo da stoji pola sata. Staklene rezance stavimo u ciniju, prelijemo vrućom vodom i ostavimo da stoje. Kratko izdinstamo povrće.

U tiganju ispecemo marinirani file.

U ciniju dodamo povrće, oceene staklene rezance i malo sosa od marinade. Pre serviranja pospećemo sećanim

kikrikijem i peršunom.

Savet

Obožavam azijska jela. Imamo azijske prodavnice de možemo lako nabaviti sve potrebne sastojke. Jela su brza i veoma ukusna. Mislim da ne proe nedelja da nešto iz njihove kuhinje ne spremimo.