

Kineska šuma



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**šampinjona
- **3**manje šargarepe
- **1 struk**mladog luka
- **3-4 list**zelene salate
- **1-2**galete od pirinca
- **1-2**plococe od kukuruza

Za dinstanje:

- **0,5 dl**vode
- **0,3 dl**soja sosa
- **1 kašičica**tamnog slatkog soja sosa ili meda
- **1/2 kašičice**belog luka u prahu

Za posipanje:

- **na vrh kašičice**bibera
- **na vrh kašičice**tucane paprike

Priprema

U tiganj sipati vodu, soja sos, pola kašičice belog luka u prahu i kašičicu slatkog tamnog soja sosa (ili meda) i kada se dobro zagreje spustiti oljuštenu šargarepu isecenu na tanke štapice da se dinsta, gotova je za 10-ak

minuta. Šampinjone oprati i odstraniti im drške i dinstati u istoj kombinaciji, samo bez slatkog soja sosa. Servirati na zelenoj salati, sa perima mladog luka i galetama od pirinca i plocicama od kukuruza. Šampinjone posuti biberom, a šargarepu tucanom paprikom. Prijatno!

Savet

Ova koliina dovoljna je da se dva gurmana dobro najedu, a posebno je pogodno za dane posta.