

Prži mešaj, svinjsko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog fileta, isecenog na tanke reznjeve
- 5 cvetica brokolija, iscepkanih
- **2 kašike** kupusa, crvenog
- **2 kašike** kupusa, zelenog
- **100 g** bukovace, seckane
- 1 zelena paprika
- 2 mlada zelena luka
- 1 crni luk isecen na tanke listove
- 5 lotosovog korena
- so
- biber
- **1 kašica** ulja od sesama
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soja sosa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckamo sve povrce i meso. Prvo zagrejemo wok, pa kad skoro pocne da se puši, sipamo ulje. Dodamo meso pa sve mešajuci pržimo. Zatim dodajemo luk, pa šargarepu, kupus, papriku lotosov koren. pecurke i zeleni luk. Dodamo zacine, soja i susam ulje. Pržimo neprestano mešajuci oko 8 minuta. Serviramo uz kuvani pirinac.

Savet

Wok zauzima važno mesto u mojoj kuhinji. A prži, mešaj jela su raznovrsna, povre je zaas gotovo i uz iniju kivanog pirina svi su zadovoljni. Koje povre ete koristiti je zaista do vas i šta je trenutno u sezoni. Meso takoe po izboru, može biti, svinjsko, govee, pilee. Ako sve iseckate i pripremite zaine pre poetka, u najkrae vreme imaete zaista izvrsno jelo na stolu.