

Kineski specijalitet na srpski nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Povrce

- 3 tikvice
- 2 glavice crnog luka
- 5 mladih šargarepa
- 1 ili 2 krastavca
- 3 paprike
- 1 paketa surimi štapica

Zacini

- 1 kašika susama
- kim
- maslinovo ulje

Priprema

Svo povrce iseci poprecno na dve polovine kako trake ne bi bile previše dugacke. Luk sitno iseckati, a susam zapeći u mikrotalasnoj dok blago ne potamni. Paprike najbolje je da budu razlicitih boja, npr crvena, zelena i žuta radi lepšeg izgleda ali mogu biti iste boje.

Prvo propržiti luk na malo maslinovog ulja, pa ga presuti u ciniju u kojoj ce jelo biti servirano. Zatim paprike, isti postupak. Tikvice i krastavac mogu ici zajedno u tiganj ako ima mesta. Takoe presuti u istu ciniju.

Šargarepama dodati kim i ponoviti postupak. Na kraju propržiti surimi štapice i razdvojiti na tralice. Dodati

susam i jelo je gotovo.

Savet

Svo povre minimalno pržiti, kako se ne bi razmekšalo previše.