Piletina mešaj i prži (Stir Fry)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pieceg mesa
- **3**vrste sosa koji cu opisati u pripremi
- **2 komada**paprike babure
- **1**šargarepa
- **4**cveta brokoli
- **1 glavica**crnog luka
- **1** tikvica
- **3**crvene cili papricice
- **2 češnja**belog luka
- **11 pakovanja**suvih kineskih rezanaca

Priprema

Pripremimo sastojke:

Prvo da predstavim tri sosa, a koja su neophodna za imati ako spremate azijsku hranu. Hoi Sin: Ili kako ga još zovu Kineski sos za grilanje, sadrži gustin od slatkog krompira, pšenice ili pirinca, belo destilirano sirce, so, beli luk i crveni mleven cili. Oyster Sauce: Sos od ostriga je nastao slucajno kada je jedan kineski seljak zaboravio da mu se kuva supa od ostriga..dalju pricu možete zamisliti. I ako je na bazi morskih plodova, može se slobodno u umerenim kolicinama dodati i ostalom mesu.

Soy Sauce: Sos od soje, naverovatnije svima poznat i pravi se od..zrna soje.Dodaje jelima oštrinu i slanost.

Prvo brzo u woku propržimo luk, beli luk, pa dodamo piletinu isecenu na kocke.

Onda dodamo neprekidno mešajuci ostale sastojke i zacinimo. Gotovo. Kada serviramo odozgo stavimo kineske sušene rezance. Mi volimo nekuvane, ali one se za par minuta mogu i skuvati.

Savet

Kineska hrana nas studente održala. Uvek nam je stan bio pun praznih pakovanja kineske hrane. Ko je bio na redu da kuva, a nije imao vremena (a koji student ga ima), pojavljivao se sa kineskom veerom. I ja I ja. Sada kada više nisam student bivše kolege I koleginice dolaze kod mene na kinesku hranu (sad odjednom imaju vremena).. Obožavam neka kineska jela, prvo zato što uvek sadrže raznovrsno povre, koje nije maltretirano do izdisaja , ve se samo brzo proprži. Drugo zato što je koliina sudova minimalna I najosnovnije je imati tri zaina.