

## Govedina sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** govedine, isecene na reznjeve
- **1 kašika** svetlog soja sosa
- **1,5 kašice** tamnog soja sosa
- **1 kašice** gustina
- **3 kašike** ulja od kikirikija
- **2 kašice** svežeg umbira, sitno iseckanog
- **1 cen** belog luka, iseckanog
- **2 crvene** cili papricice sitno iseckane
- (ako ne volite baš ljuto odstranite semenke)
- **2 mlada** luka isecena
- **1 kašika** ulja od susama
- **1 bok** choi (kineski kupus ili neko drugo povrce)
- **1 kašika** semenki od susama

### Priprema

Pripremimo sastojke.

Umešamo u ciniju govedinu, soju ja dodam i beli luk i gustin i umbir i ostavimo oko sat vremena da se meso marinira, na sobnoj temperaturi. Zagrejemo wok sa malo ulja, dok ne pocne da se puši. Dodamo govedinu i sacuvamo marinadu.

Rasporedimo govedinu po woku i ostavimo da stoji oko minut. Posle toga mešamo brzo. Mešajuci dodajemo

djumbir, cili papricice, crni luk. Kada je meso ispeceno dodamo još malo soje, da pokupimo ono što je na dnu. Dodamo sad zeleni luk i bok choi. Uspemo i ostatak marinade i mešamo dok se tecnost ne ugusti. Pospemo sa još malo sveže isecenog mladog luka i poprskamo uljem od susama i semenkama.

## **Savet**