Lignje sa testeninom i pak choi u slatko kiselom soku

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** ocišcenih i na kolutove isecenih lignji
- **3 kašike**ulja
- **200 g**pak choi (ili blitve)
- **3 kašike**belog vina
- **4 cena**belog luka
- **5 g**svežeg umbira
- **1 kašika**koncentrata paradajza
- **1 dl**kokosovog mleka
- **1 kašicica**meda
- **1 dl**ceenog soka od sveže pomorandže
- **1 kašika**skroba
- **2-3 kašike**vode
- **po ukusu**so i biber

Za marinadu:

- **4 kašike**sosa od ostriga
- **1 kašicica**smeeg šecera
- **1 kašika**vode
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašika**ljute mlevene papricice

Priprema

U vecoj posudi napraviti marinadu od navedenih namirnica, pa dodati lignje prethodno iseckane na krugove. Promešati da lignje upiju marinadu. Posudu ostaviti u frižider da odstoji, neko vreme. Idealno je oko 2 sata.

U prokuvalu vodu ubaciti (prethodno ocišceni, oprani i iseckani na komadice od oko 4 cm), pak choi da se kuva. Kuvati minut-dva, da se delimicno skuva, pa ga izvaditi u hladnu vodu i posle pola minuta izvaditi ga iz vode.

Izrendati umbir i beli luk. U dubokom tiganju zagrejati ulje, propžiti umbir i beli luk, pa dodati belo vino. Smanjiti vatru i uz mešanje dodati kokosovo mleko, med, sok od pomorandže, koncentrat od paradajza, biber i so po ukusu.

Kada sos prokuva ubaciti lignje i pak choi. Promešati i kuvati oko 5 minuta. Razmutiti skrob sa 3 kašike vode, pa sipati u sos da se zgusne.

Prethodno skuvati testeninu i kada su lignje gotove ubaciti testeninu u šerpu, pažljivo promešati i poklopiti do serviranja.

Savet

Može se koristiti i kokosovo mleko u prahu. Za ovo jelo se vredi potruditi. Pravi je užitak za one koji vole egzotine ukuse.