

# **Mešaj, prži, StirFry**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200g** govednjeg mesa, isecenog na tanke režnjeve
- **1 glvicacrnog** luka, iseckan
- **2 cenai** seckanog belog luka
- **1 šargarepa**, dijagonalno siecena na komade
- **2 paprike** babure isecene na tanke kriške
- **1 paradajz**, isecen na cetvrtinke
- **malosvežeg** izrendanog djumbira
- **1 kašikasoja** sosa
- **1 kašika** Oyster sosa
- **1 kašikasusam** ulja
- **1 kašicica** worcester sosa
- **1 šoljaklica**
- **1 šoljakrastavca** isecenog na tanke režnjeve
- **nekoliko** šampinjona isecenih na kriške
- **1/2 šoljecvetova** karfiola
- **mali rukohvat** korijandera, iseckanog

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Svo povrće isecemo i pripremimo. Ovo jelo može biti bez mesa, ali ja sam dodala režnjeve goveeg mesa. Da bi ste bili sigurni da meso bude dobro ispeceno i meko, ja ga po savetu jedne kineskinje mariniram u kivi vocu. Meso malo pobrašnjamo pa u dobro zagrejanom woku (da se puši), prepecemo. Dodajemo, luk, beli luk,

papriku, i mešajuci konstantno, pržimo. Zatim dodamo karfiol i šargarepu. Posle nekoliko minuta dodamo i preostalo povrce i zacinimo. Skuvamo pirinac koji služimo uz to. Pre služenja pospemo seckanim korijanderom.

### **Savet**

Volim kineska jela iz ove kategorije. Kako sve dosta brzo ide , povre ostaje krckavo i sve je zbog ostalih zaina vrlo vrlo ukusno.