

Mešaj, prži, StirFry



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200g**govedjeg mesa, isecenog na tanke režnjeve
- **1 gl**vicarnog luka, iseckan
- **2 cen**a iseckanog belog luka
- **1**šargarepa, dijagonalno siecena na komade
- **2**paprike babure isecene na tanke kriške
- **1**paradajz, isecen na cetvrtinke
- **malos**vežeg izrendanog djumbira
- **1 kašika**sója sosa
- **1 kašika**Oyster sosa
- **1 kašika**susam ulja
- **1 kašicica**worcester sosa
- **1 šoljak**lica
- **1 šolja**krastavca isecenog na tanke režnjeve
- **nekoliko**šampinjona isecenih na kriške
- **1/2 šolja**ecvetova karfiola
- **mali rukohvat**korijandera, iseckanog

Priprema

Pripremimo sastojke.

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

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

Savet

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