# *Prži mešaj, svinjsko*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**svinjskog fileta, isecenog na tanke režnjeve
- **5**cvetica brokolia, iscepkanih
- **2 kašike**kupusa, crvenog
- **2 kašike**kupusa, zelenog
- **100 g**bukovace, seckane
- **1**zelena paprika
- **2**mlada zelena luka
- **1**crni luk isecen na tanke listove
- **5**lotosovog korena
- so
- biber
- **1 kašicica**ulja od sesama
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**soja sosa

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckamo sve povrce i meso. Prvo zagrejemo wok, pa kad skoro pocne da se puši, sipamo ulje. Dodamo meso pa sve mešajuci pržimo. Zatim dodajemo luk, pa šargarepu,kupus, papriku lotosov koren. pecurke i zeleni luk. Dodamo zacine, soja i susam ulje. Pržimo neprestano mešajuci oko 8 minuta. Serviramo uz kuvani pirinac.

## Savet

Wok zauzima važno mesto u mojoj kuhinji. A prži, mešaj jela su raznovrsna, povre je zaas gotovo i uz iniju kuvanog pirina svi su zadovoljni. Koje povre ete koristiti je zaista do vas i šta je trenutno u sezoni. Meso takoe po izboru, može biti, svinjsko, govee, pilee. Ako sve iseckate i pripremite zaine pre poetka, u najkrae vreme imaete zaista izvrsno jelo na stolu.