

Bami Goreng



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** bami rezanci (ili drugi azijski rezanci)
- 2 jajeta, umucena
- **3 kašike** ulja
- **500 g** pileceg mesa
- **2** cenabelog luka, iseckana
- **2 kašice** sveže mlevenog korijandera
- **1 kašicica** umbira u prahu
- **1/2 šolje** bistre supe
- **1** crni luk, isecen na tanke kolutove
- **1** julijen isecena šargarepa, tanke trake
- **1** crvena paprika na tanke kriške
- **1** praziluk, tanko rezan
- **1 kašicica** sambal oelek
- (indonezijska crvena i cili pasta)
- **4 kašike** ketjap manis
- (Indonesian Sweet Soya Sauce)
- **po ukusu**
- **po ukusu** sveže mljeveni crni biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvajte rezance prema uputstvu na pakovanju. Ocedite i ostavite sa strane. Zagrejte veliki wok ili tiganj za

prženje inauljati. Uspemo umuceno jaje da dobijemo tanki omlet. Ukloni iz posude pustiti da se ohladi; izrezati na tanke trake i staviti na stranu. U voku ponovo zagrijemo ulje. Dinstamo piletinu sa belim lukom, korijanderom, umbirom i bistrom supom, sve dok piletina više nije ružičasta (5 do 7 minuta). Dodajte narezan luk, šargarepu, crvenu papriku, praziluk i kecap; dinstajte 4 do 5 minuta. Dodaj sambal oelek; kuvajte 3 do 4 minute Dodajte narezani omlet i rezance; dobro izmešati i temeljito zagrijati pre posluživanja.

Ovako.

Savet

Bami Goreng i Nasi Goreng (sa pirinem), su naša omiljena indonežanka jela. Relativno brzo se spremaju. Obino se dodaju komadii mesa, pileeg, govedjeg, svinjskog ali mi volimo pilee ovako prženo.