

Testenina sa govedinom: Prži, mešaj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 sveža crvena cili papricica
- 1 limeta
- 1 vezapak choy, šargarepe
- 1 tikvica
- **nekoliko** pecurki
- 200 g govedine isecene na tanke režnjeve
- 50 g nesoljenih ndijskih oraščica
- 250 g testenine sa jajima
- sveže mleven crni biber
- 2 kašikesoja sosa
- 1 kašikaribljeg sosa
- 1 vezasvežeg korijandera
- 1 komad (**velicine palca**) svežeg ?umbira
- 1 vezazelenog luka
- 2 cenabelog luka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Operemo korijander pa sve sa stabljikom iseckamo i stavimo sa strane. Ocistimo i iseckamo djumbir, pa iseckamo na tanke štapice. Ocistimo i iseckamo beli luk. Iseckamo zeleni luk, bok choy, šargarepu, tikvicu i iseckamo limetu na komade. Ocistimo cili papricicu od semenki i iseckamo.

Skuvamo testeninu prema uputstvu, ocedimo i isperemo hladnom vodom. Zatim sipamo malo ulja na nju i ostavimo sa strane. Malo propržimo indijski oraščić u malo ulja u voku ili većem tiganju propržimo isecenu i pobiberenu govedinu oko 4 minuta.

Dodamo đumbir, korijander, beli luk i cili i pustimo da se prži još oko 1 minut.

Dodamo zeleni luk, bok choi i ostalo iseckano povrće pržimo 2 minuta. ?itavo vreme dok pržimo mešamo.

Zatim dodamo testeninu, soja sos i riblji sos i na laganoj temperaturi dinstamo još 5 minuta.

Pospemo svežim korijanderom.

Savet

Jedno vrlo jednostavno jelo, koje se brzo sprema i popularno ne samo u azijskim zemljama odakle potiče već i mnogo šire.