

Prži mešaj, mordki plodovi, korico



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**korico kobasica
- **200 g** kozica
- **200 g**mesa od krabe
- **1**zeleni, iseckani luk
- **300 g**kuvanog pirinca
- **1 kašika**soja sosa
- **1 kašika**susam ulja
- nekoliko šampinjona
- so i biber, po ukusu
- **1**šargarepa
- **1 prstohvat**cili pahuljica
- izrendan umbir, velicine palca
- **50 g**graška, šećerca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sve sastojke sitno iseckamo. U susam ulju propržimo zeleni luk, pa dodamo umbir, grašak i šargarepu. Dodamo pirinac, pa korico, šampinjone, meso krabe i kozice. Uspemo sos od soje. Po ukusu pobiberimo i posolimo. Dodamo cili pahuljice. Kao što mu ime kaže za ovaj recept mešamo skoro citavo vreme. Jelo je gotovo za 15 minuta, na srednjoj temperaturi u dobro zagrejanom woku.

Ovako.

Savet

Ova vrsta jela ima mnogo varijacija, no svima je osnova prženi pirina. Pirina koji koristimo za prženje mora biti skuvan i suv. Ja ga obino skuvam i ostavim u frižideru dok mi nije potreban. Nikako da nadjem gde mi je wok ali ovo se da napraviti i u velikom dubljem tiganju.