

# **Testenina sa govedinom: Prži, mešaj**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1sveža crvena cili papricica**
- **1limeta**
- **1 vezapak choi, šargarepe**
- **1tikvica**
- **nekolikopecurki**
- **200 ggovedine isecene na tanke režnjeve**
- **50 gnesoljenih ndijskih orašcica**
- **250 gtestenine 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**

Prirpemimo sastojke.

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

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

Dodamo djumbir, korijander, beli luk i cili i pustimo da se prži jos oko 1 minut.

Dodamo zeleni luk, bok choi i ostalo iseckano povrce 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 potie ve i mnogo šire.