

# Govedina sa đumbirom

## Za 2 osobe

400 g junetine od buta  
šargarepa  
100 g celera  
2 kašike rendanog đumbira  
100 g praziluka  
100 g crvenog kupusa  
2 čena belog luka  
ljuta papričica  
2 kašike ulja  
so i biber

## Marinada

2 kašike tamnog soja sosa  
kašika belog vina  
kašičica šećera  
2 kašike soka od đumbira

## Sos

kašika belog vina  
2 kašike soja sosa  
kašika sirćeta  
4 kašike šećera  
2 kašike vode  
2 kašike susamovog ulja

## Način pripreme

1. Pomešati namirnice za marinadu. Meso iseći na žilijen (štapiće) i marinirati ga 30 minuta. Marinirano meso ocediti.
2. Pomešati namirnice za sos.
3. Iseći povrće na žilijen.
4. U voku dobro zagrejati kašiku ulja, pa pržiti meso, svega 2-3 minuta, zatim ga izvaditi na tanjir.
5. Dobro ugrijati drugu kašiku ulja u voku, propržiti povrće, svega minut, dva. Dodati meso, promešati pa uliti pripremljeni sos i začiniti po ukusu.