

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.