

# Money bag

## Za 24 komada

150 g kora za gibanicu  
250 g gambora  
2 mlada luka  
150 g šampinjona  
20 g svežeg đumbira  
2 kašičice soja sosa  
1 kašičica susamovog ulja  
so po ukusu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
50 g tofu sira  
200 g kineske mešavine povrća  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja

## Način pripreme

1. U odgovarajućoj posudi zagrijati ulje, zatim dodati krupno izrendane pečurke da se restuju. U izrestovane pečurke dodati gambore i kinesku mešavinu povrća, pa nastavimo sa restovanjem.
2. Uključiti rernu na 180 stepeni. Dok se rerna zagreva u masu dodati 2 iseckana mlada luka, soja sos, susamovo ulje, biber po ukusu i sveže rendani đumbir. Po potrebi posoliti. Kada je sve gotovo, na kraju, ubaciti na kockice seckani tofu sir.
3. Kore iseći na kvadrate veličine 10 x 10 cm. U sredinu kvadrata dodati po malo fila, spojiti krajeve i formirati ih u obliku vrećice. Vrhove uvezati perima mladog luka. Premazati vrećice uljem. Ubaciti ih u zagrejanu rernu i peći 10 minuta, odnosno dok ne porumene.
4. Servirati toplo.