

Teriyaki biftek sa tempura povrćem

Za 2 osobe

400 g junećegbifteka

Terijaki marinada

1 dl soja-sosa
0,5 dl šljivovice
1 dl belog vina
2 kašičice žutog šećera
kašika soka od đumbira

Preliv

ostatak marinade
kašika skroba
2 kašike vode

Sastojci za tempura povrće

50 g šampinjona
šargarepa
50 g brokolija
3 kašike brašna
kašika skroba(gustina)
 $\frac{1}{2}$ kašičice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 dl vode
2-3 dl ulja

Prilog

pirinač
so
peršunov list

Način pripreme

1. Napraviti marinadu od soja-sosa, rakije, vina, žutog šećera i soka od đumbira, koji se dobija ceđenjem oljuštenog narendanog đumbira. Biftek marinirati nekoliko sati. Nakon toga biftek ostaviti da se ocedi, a zatim ga izgrilovati.
2. Razmutiti brašno, skrob, prašak zapecivo, so i vodu u smesu gušću od smese za palačinke. U nju umakati povrće i pržiti u dubokoj masnoći na umerenoj vatri.
3. Preostalu marinadu prokuvati sa skrobom razmućenim u vodi, nekoliko

minuta. Tim sosom preliti grilovan i isečen biftek, a može se prelivati i dok se griluje.

4. Biftek iseći na tračice i aranžirati ga sa tempura povrćem i pirinčem. Preliti terijaki sosom.