

# 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.