



## Свинско филе на кинески начин

Фичо ќе подготви рецепт од северозападна Кина, свинско месо со зеленчук и сос.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- парче свинско филе

### За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 2 лажици соја сос
- 2 лажици бело вино
- 1 лажичка сусамово масло
- 2 лажички густин

### Дополнително ќе ви треба:

- 200 грама шитаке печурки
- парче свеж ѓумбир
- 3 млади кромидчиња
- 2 чешниња лукче
- зелка
- зелена пиперка
- 30 мл сончогледово или палмино масло
- 2 лажици соја сос
- 1 лажица сусамово масло
- сок од половина лимон
- по желба чили

### Чекор 1

Свинското филе исецкајте го на парчиња. Прелејте го со состојките за преливот и оставете го во ладилник еден час.

### Чекор 2

Печурките исецкајте ги, додадете го изренданиот ѓумбир, исецканите млади кромидчиња и лукчето.

Тргнете ги на страна да отстојат.

### Чекор 3

Исецкајте ја зелката со големина од прилика 1 см x 1 см.

Зелената пиперка исецкајте ја на парчиња со приближна или иста големина. Оставете ги да отстојат со зелката.



#### Чекор 4

Во Вок тавата ставете го маслото. Пропржете го месото, извадете го и додадете го исецканиот зеленчук.

Додадете го соја сосот и сусамовото масло. Кога зеленчукот ќе почне да добива сјај, додадете го месото, сокот од лимон, сол и бибер.

#### Чекор 5

Сервирајте врз исецкана кинеска зелка!

#### Совет

Доколку сакате луто, додадете чили.

---

#### Користени производи:



**Вок Тава**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)