



Свинско со сусам на кинески начин

Азиската храна може да изгледа незгодна за подготовка кога ја јадете во ресторан, но таа се подготвува доста лесно и бргу. Вок тавата е измислена за да се троши што помалку енергија и готвењето да биде ефикасно. Додавањето семе од сусам во овој рецепт е многу лесно и исклучително вкусно.



Состојки:

- 3 парчиња свинско месо
- 1 врзопче млад кромид
- 1 врзопче зелени листови зелка (блитва)
- 4 лажици семе од сусам
- соја сос
- 1 зелен лимон
- 2 порции кинески тестенини (нудлси)
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Ситно исечкајте го младиот кромид, пресечете го зелениот лимон на половина, а потоа исечете го свинското на дебели парчиња.

Чекор 2

Ставете семе од сусам во длабока чинија и извалкајте ги парчињата свинско во него за да бидат убаво покриени со сусамот.

Природните сокови од свинското ќе му помогнат на сусамот да се залепи за месото.

Чекор 3

Загрејте ја Вок тавата на многу силен оган и проверете го црвениот сензор за да видите дали вокот е спремен.

Ставете го месото во масло и веднаш ставете го да се пржи во Вок тавата.

Пржете го свинското додека да добие кафена боја.

Сега додадете соја сос, сок од зелен лимон и блитва и оставете ги сите вкусови да се спојат додека се пржат.

Промешувајте ги состојките за максимално да ја искористите целата површина на вок тавата.



Чекор 4

Сварете малку нудлси во жешка вода неколку минути и спремни сме за сервирање.

Чекор 5

Сервирајте така што на чинијата ќе направите основа од нудлси и врз неа ставете од смесата со свинското. Гарнирајте со малку млад кромид и сос од вок тавата.

Совет

Премногу е лесно! Сокот од зелен лимон одлично оди со овој рецепт и немојте да го заменуваат со сок од жолт лимон кој може да биде премногу сладок.

Ако сакате да добиете подебела кора на свинското месо, намачкајте го со жолчка од јајце и семе од сусам пред пржењето.

Користени производи:



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk