



Mongolska junetina

🕒 15–20 Min 

Priprema

- 1 Juneći but narežite na tanke trakice. U zdjeli pomiješajte meso s kukuruznim škrobom tako da svaki komadić bude lagano obložen. Ostavite da stoji dok pripremate ostale sastojke.
- 2 Mladi luk narežite na dulje komade (oko 5 cm), a čili narežite na trakice. U zdjelici pomiješajte Kotányi Asia Wok mješavinu začina, sojin umak, vodu, smeđi šećer i rižin ocat.
- 3 U većoj tavi ili woku zagrijte ulje pa na jakoj vatri pržite meso u manjim turama tako da lijepo posmeđi i ostane sočno iznutra. Izvadite ga na tanjur. U istu tavu ubacite čili, kratko prepržite da zamiriše, zatim ulijte pripremljeni umak. Kuhajte par minuta dok se lagano ne zgusne.
- 4 Vratite meso natrag u tavu, dodajte mladi luk i sve dobro promiješajte tako da se meso obloži umakom. Kuhajte još oko 1–2 minute, tek toliko da mladi luk omekša, ali ostane još svjež i hrskav. Posipajte sezamom i poslužite odmah uz kuhanu rižu ili rižine rezance.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Junećeg buta ili ramsteka
3 žlice	Kukuruznog škroba
3 žlice	Biljnog ulja
4 kom	Mlada luka
4 kom	Crvena čilija
	Sezam za posipanje, po želji

Za umak:

1.5 žlica	♦ Secrets of China - Asia Wok
50 ml	Sojinog umaka
80 ml	Vode
2 žlice	Smeđeg šećera
1 žlica	Rižinog octa (ili jabučnog)

