

Kineski wok duginih boja



 Simple

1. U velikoj zdijeli pomiješajte puretinu, jaje, mrvicu te mljevene luk, đumbir i češnjak. Smjesu dobro izmiješajte te oformite u okruglice od oko 3 cm promjera.
2. U velikoj tavi, otopite malo kokosovog ulja te prepržite okruglice dok ne posmeđe sa svih strana.
3. U drugoj dubljoj tavi, zagrijte soja umak, rižino vino i hoisin umak na srednje jakoj vatri. Ostavite da se krčka oko 5 minuta, dok se malo ne zgusne.
4. Ubacite mesne okruglice u tavu s hoisin glazurom.
5. U tavi u kojoj ste pržili okruglice, dodajte još malo ulja, zagrijte ga te dodajte nasjeckano povrće. Dobro miješajte te pržite oko 4 minute, dok ne omekša. Umiješajte žlicu soja umaka i žlicu rižinog octa.
6. Poslužite povrće kao posteljicu prelivenu mesnim okruglicama i glazurom. Dobar tek

Recept i foto: [Sheknows.com](https://www.sheknows.com)