

Juneći flam



 Jednostavan

Bez previše razmišljanja i kompliciranja, ukusan i zasitan obrok koji će zamirisati cijelu kuhinju spremila je naša draga [maXYama](#). Kuketira s kineskim Lo Mein nudlama, ali je prilagođen našim navikama, prije svega tjestenini i širokim rezancima.



Juneći flam kod nas nedovoljno korišten, ali o tome sam već pisala kada sam ga zarolala u [Matambre](#). Omiljen u zemljama Južne Amerike i doveden u obradi do savršenstva. Komad koji sam dobila u [Mesnici Ravlić](#), ravan je južnoameričkom standardu toliko da nisam mogla skriti oduševljenje nakon što sam ga stavila na dasku i krenula rezati.

Narežite flam na kraće trake. Zagrijte sezamovo ulje pa popržite meso do karamel boje sa svih strana. Sezamovo ulje daje posebnu aromu jelu i često ga koristim, posebno za recepte dalekog istoka. No, možete izabrati i neko drugo biljno ulje, ako vam se ova aroma čine intenzivna. Mrkvu naribajte na ribež. Zakuhajte vodu za tjesteninu. Napravite umak od soya umaka, šećera, đumbira, ulja i chillija. Zadnjih minuta kuhanja tjestenine, dodajte cvjetove brokule pa zajedno skuhaite do kraja.





U poprženo meso dodajte naribanu mrkvu i protisnuti češnjak, promiješajte pa dodajte skuhanu tjesteninu s brokulom i nekoliko žlica vode od kuhanja. Zalijte s umakom, promiješajte, isključite, dodajte peršin list i poslužite.



Dobar tek!