

Kineski ramstek by maXYama



 Jednostavan

Kineska Nova godina i ramstek na predobroj akciji u najdražoj **Mesnici**, nametnuli su se sami za ovaj tanjur iz woka. Kineska kuhinja jedna je od dražih u mojim gastro izborima. Volim tu jednostavnost i kratko vrijeme u termičkoj obradi hrane koja zadržava svoju svježinu i oblik, boju i okus. Za kuhanje kineskih jela, morate uložiti malo u jedan dobar wok i orijentalne začine, sve drugo možete improvizirati ovisno o sezoni i namirnicama, stanju u frižideru... Dakle, ovo je šala bahter za Kineski steak s paprikama!

Sastojci za mariniranje mesa:

- 500 grama ramsteaka Mesnica **Ravlić** (količina za 2 osobe)
- 1 žlica soja sosa
- 1 žlica kineskog vina
- 1 čajna žličica škrobnog brašna
- prstohvat sode bikarbone

Sastojci za umak:

- 1 žlica soja sosa
- 1 žlica umaka od kamenica ("oyster sauce")
- svježe mljeveni papar
- sol
- 1 čajna žličica šećera
- 1 čajna žličica škrobnog brašna
- 3 žlice vode

Sastojci za wok:

- 1 crvena paprika
- 1 zelena ili žuta paprika
- 1 do 2 mlada luka s lišćem
- 1 rezanj češnjaka
- sezamovo ulje
- malo đumbira (sjeckani svježi ili u prahu)

Kod kineske kuhinje priprema je najveći dio posla i treba je uvijek prije samog kuhanja organizirati. Narežite ramsteak na tanje šnite (ne rezance) te ga marinirajte i ostavite da stoji cca 30 minuta, taman toliko dok sve ostalo pripremite. U manjoj zdjelici napravite umak za wok. Povrće očistite i narežite na slične komade kao meso, češnjak zgnječite, a lišće mladog luka narežite na rezance, bijeli dio na kolutove. Skuhajte rižu (basmati ili neku dugog zrna koja se neće raspasti).

Zagrijte wok do izuzetno visoke temperature, dodajte malo sezamovog ulja pa na vrelo ulje bacite meso i kratko popržite sa svih strana da se blago zapeče. Ja uvijek radim "kineze" u woku na sezamovom ulju, jer zaista daje posebnu notu jelu. Malo je skuplje, ali ga se može naći u većim trg.centrima tijekom akcijskih dana orijentalne kuhinje po povoljnim cijenama. Ako vam je sezamovo prejako, imate sada već redovno u ponudi baš ulje za wok pa onda izaberite to.

Ne pretjerujte nikada u vremenu termičke obrade hrane u woku, a posebno ovog mesa jer će junetina početi puštati svoje sokove. Istresite meso iz woka na tanjur, obrišite wok suhim ubrusom. Vratite wok na vatru da se ponovo jako zagrije i dodajte malo sezamovog ulja pa sve povrće na vrelo ulje. Kratko popržite uz stalno miješanje. Dodajte meso, promiješajte i ulijte umak koji ste u pripremi napravili. Miješajte da se sve poveže i malo reducira pa poslužite uz rižu ili solo kao lagani obrok.







Dobar tek!