

Wok



 Jednostavan

Ovaj neobičan, ukusan i popularan recept za bilo koju prigodu spremila je naša draga [maXYama](#).



Svinjetinu narežite na trakice pa marinirajte s navedenim sastojcima i ostavite 20ak minuta dok ostale sastojke ne pripremite. Napravite umak. Papriku, češnjak i đumbir narežite na trakice. Mahune očistite. Kikiriki popržite na suhoj tavi, ali i ne morate. Ja volim kada orašidi puste masnoće testiranjem i poprime bogatiju, dublju aromu.





Zakuhajte vodu za tjesteninu, posolite. Prelijte tjesteninu, bez kuhanja, ostavite 5 minuta. Zagrijte wok do max.temperature, dodajte ulje i marinirano meso, popržite. Neka meso dobije koricu.





Izvadite meso na stranu pa dodajte češnjak i đumbir, papriku i mahune. Dodajte tjesteninu i umak, kikiriki i promiješajte.



Dobar tek!

.