

# Chop suey



Ovi [začini](#), u biti [začinske mješavine](#), su prilično slani ili manje-više slatki, tako da jedino probom dobivate željeni okus.

Soja sos, sos od oštriga, ketjap manis možete naći u dućanima koji prodaju azijske namirnice, ali u zadnje vrijeme sam sve sastojke vidao na policama većih supermarketa.

**[Op. a]** Za Chop suey bi rekli da je čisto kinesko jelo, no u stvari to je jelo kreirano početkom 19. stoljeća u Americi od strane kineskih emigranata i u doslovnom prevodu sa kineskog bi značilo "nešto mješano" ili "nešto rezano".

U samoj Kini chop suey nije ni poznat. Za pripremu nema točno određene vrste povrća, ali što više različitih vrsta povrća to je chop suey ukusniji. Postoje neke priče da je chop suey nastao kada je kuhar na želju jednog gosta u kasno večernje doba trebao pripremiti neko dijetalno jelo. Kuhar se jednostavno poslužio ostacima povrća koji su mu preostali u kuhinji toga dana. Ja sam naravno uzeo potpuno svježije i zdravo povrće za chop suey. **[Op. a]**

Najvažnija stvar kod pripreme chop suey je da se ima vremena za pripremu povrća te da se ima kvalitetan wok, te po mogućnosti štednjak ili kuhalo na plin.

Chop suey se uvijek dinsta na najjačem plamenu uz konstantno prevrtanje povrća.

Povrće za chop suey režite na tanke ploške, listiće ili štapiće. Jedino papriku izrežite na kockice, a svježiji kupus i kineski kupus na listiće 2x2 cm.

Za 2 osobe

- 30g crvene paprike
- 30g mrkve
- 30g tikvica
- 30g patlidžana
- 30g luka
- 30g mladog luka
- 30g šampinjona
- 30g svježeg kupusa
- 30g [kineskog kupusa](#)
- \* (bambusove i sojine klice)
- 1 režanj [bijelog luka](#)
- 200 g [tjestenine \(lomljenih tagliatella\)](#)
- \* ja ih nisam stavljao jer ih ne volim
- 1 VŽ [Soja sos](#)
- 1/2 MŽ Sos od oštriga (oyster sos)
- 1 MŽ Ketjap manis
- 1/2 MŽ koncentarta za govedsku juhu
- 1 DL biljnog ulja



Zagrijte wok, ili pogodnu posudu i tek kad je vruća dodajte [ulje](#) te ga zagrijte da samo šta ne počne dimiti.

[Povrće](#) dodajte po tome koliko mu treba da omekša. Ne da se skuha jer je bitno da povrće u chop suey ostane što hrskavije i zdravije.

Počnite sa lukom, paprikom i mrkvom. Kada luk postane sjajan dodajte mladi luk i kratko uz stalno prevrtanje prodinstajte.

Posipajte sa [juhom](#) u prahu, promješajte.

Sljedeće dodajte tikvice i [šampinjone](#), te kratko prodinstajte dok šampinjoni ne omekšaju.

Dodajte bijeli luk i prodinstajte da zamiriši.

Začinite [soja sosom](#), ketjap manis i oyster sosom. Vodite brigu da su svi ovi začini, u biti začinske mješavine, prilično slani ili manje ili više slatki.

Ovdje je stvarno bitno kušanje okusa chop sueja i prema okusu začinjati.

Sve još jednom dobro prevrnite u woku, te na kraju dodajte kupus i kineski kupus. Prodinstajte toliko da kupus omekša. Stavite na stranu.



[Tjesteninu](#) skuhaite do 3/4, mora biti i tvrđa nego al dente. Kuhane i ocijedene tagliatelle dodajte u chop suey i ostavite 5 min na toplom da tjestenina upije sokove i još malo omekša.

Vodite brigu da tjesto stvarno bude malo tvrđe kuhano nego al dente, budući pre mekano tijesto chop suey ne daje savršeni okus.

Umjesto tjesta možete uzeti i rižu.

Na mojoj slici nema bambusovih i sojinih klica, budući da ih ne volim.

