

Grašak šećerac, šampinjon, mrkva i mladi luk iz woka



- 200 g grašak šećerac
- 150 g mrkve
- 150 g smeđih šampinjona
- 150 mladog luka
- 2 VŽ sjeckanog peršuna ili lista korijandera
- 1/2 dl biljnog ulja
- 30 g maslaca
- 1 MŽ grubo mljevenog (tucanog) papra ili ljuta papričica
- gruba morska sol

Povrće narežite na sljedeći način; mrkvu i mladi luka na koso, šampinjone na ploške. Grašak šećerac presjecite na 2-3 djela.



U woku ugrijati maslac da zapjeni i počne smeđiti, dodati ulje i ljutu papričicu (chilly). Pripazite da zbog visoke temperature maslac ne zagori.

[Op. a] Ja koristim maslac jer on tik prije nego zagori daje posebnu aromu. Ulje dolazi da zarobi te arome i ne dozvoli da maslac pregori. **[/Op. a]**

Umjesto ulja i maslaca možete koristiti i neko na visoke temperature otporno ulje, recimo ono od kikirikija ili repice = [LINK](#) na ulja za prženje.

Povrće dodajte sljedećim redosljedomn (prema tvrdoći i duljini prženja). Prvo mrkva i grašak šećerac, kada omekane šampinjone i mladi luk.

Pržite uz stalno okretanje, dok povrće ne omekani. Mora ostati hrskavo ili onakvo kako vama paše.

Grašak šećerac iz woka na kraju posolite, a ako ste radili bez ljute papričice dodajte i papar. Posipajte sjeckanim korijanderom. Ja ne volim korijander, pa posipam peršinom.



www.moja-kuhinja.com