



## JERNEJ KITCHEN

# AZIJSKI REZANCI S KOZICAMI

*Azijski rezanci s kozicami, ingverjem in mlado čebuo so hiter, 15 minutni recept. Odlična jed za zaposlene dni med tednom, za eno, dve, ali več oseb.*

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

### AZIJSKI REZANCI S KOZICAMI

- 4 narezane mlade čebule
- 2 žlici sesekljanega svežega ingverja
- 1 žlica trsnega sladkorja
- 3 žlice svetle "light" sojine omake
- 1 čajna žlička riževega kisa ali belega vinskega kisa
- 1/4 žličke kajenskega popra
- 125 g azijskih rezancev ali ramen rezancev
- 3 žlice sezamovega olja
- 60 ml repičnega olja
- 12 kozic (svežih ali zamrznjenih)
- 1 žlica sezamovih semen (za servirati)
- 1 limeta (za servirati)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- manjša skleda
- lonec
- teflonska ponev
- krožniki za serviranje

### MLADA ČEBULA IN INGVER

V manjši skledi premešamo narezano mlado čebulo, drobno sesekljan ingver, sladkor, sojino omako, kis in ščep soli. Postavimo na stran.

### SKUHAMO REZANCE

V loncu s soljeno vodo skuhamo rezance po navodilih iz embalaže. Uporabimo ramen rezance ali azijske jajčne rezance. Pazimo, da jih ne prekuhamo. Hitro odcedimo in prihranimo 60ml vode od kuhanja.

### POPEČEMO KOZICE

Ponev postavimo na zmeren ogenj. Dodamo sezamovo olje in kozice. Pečemo 2 - 3 minute. Kozice prestavimo na krožnik, preostalo repično olje pa damo v isto ponev kjer smo popekali kozice. Segrevamo dokler ni vroče, oziroma da doseže temperaturo 110°C. Odstavimo z ognja.

### POSTREŽEMO

Olje iz ponve prelijemo čez mešanico mlade čebule v skledi. Počakamo, da neha cvrčati, nato dobro premešamo. Odcejene rezance damo v ponev, kjer smo pražili kozice in segrevali olje. Čez rezance prelijemo mešanico mlade čebule in dodamo kozice ter nekaj prihranjene vode od kuhanja (po potrebi). Vse dobro premešamo. Razdelimo med dva krožnika in postrežemo s sezamovimi semeni in rezino limete.