



## JERNEJ KITCHEN

# RAMEN JUHA S PURANJIMI MESNIMI KROGLICAMI

*Ramen juha s puranjimi mesnimi kroglicami je odličen recept za japonsko juho, ki je obnorela cel svet. Gre za zelo okusno jed, polno zelenjave in arom.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	16	MINUT
KUHANJE:	14	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

### MESNE KROGLICE

---

550 g puranjega mleta mesa (1 paket)

2 mladi čebuli

1 žlička nastranega ingverja

1 strok česna

1 žlica sojine omake

2 žlici drobtin

1 žlica sezamovega olja za peko

### RAMEN

---

2 žlici olja ali masti

2 šalotki

3 stroki česna

1 žlica svežega ingverja

1 žlica miso paste

1 žlička sladkorja

1 žlička ostrigove omake

1 pest manjših shitaki gob

1/4 žličke Sriracha omake (poljubno)

1,5 l piščančje jušne osnove

### PRIPRAVA

Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Rešetko prestavimo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 220 °C (ventilatorsko) ali na 230 °C z navadnimi nastavitvami.

### MESNE KROGLICE

Najprej pripravimo mesne kroglice. V skledi premešamo puranje mletu meso, seseklano mlado čebulo, nastrgan ingver, nastrgan česen, sojino omako, drobtine in začimimo s soljo in poprom. Iz zmesi oblikujemo 24 mesnih kroglic, teže približno 25g. Kroglice razporedimo po pripravljenem pekaču ter pokapljamo s sezamovim oljem (ali drugim rastlinskim oljem). Postavimo v predhodno pečico, kjer jih pečemo 16 minut pri 220 °C (ventilatorsko) ali pri 230 °C z navadnimi nastavitvami.

### RAMEN JUHA

Večji lonec pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje ali mast ter sesekljeni šalotki, sesekljan česen in nastrgan ingver. Pražimo 2 - 3 minute. Dodamo miso pasto, sladkor in ostrigovo omako ter poljubno še Sriracho za ostrino. Premešamo in pražimo še minuto. Zalijemo z jušno osnovo in počakamo, da mešanica zavre, nato pri rahlem vretju kuhamo 10 minut. Dodamo še shitaki gobe. Če imamo večje, jih narežemo na manjše kose. Po okusu še dodatno začimimo s soljo.

### SKUHAMO RAMEN REZANCE

Ločeno pristavimo lonec z vrelo vodo, dodamo azijske rezance in jih skuhamo po navodilih iz embalaže.

### SERVIRAMO

Na koncu v ponvi stopimo mast ali prečiščeno maslo ghee. Med

250 g azijskih rezancev

## ZA SERVIRANJE

2 žlici masti ali prečiščenega masla

ghee

2 mladi čebuli (zelenje)

štiri skodelice razdelimo kuhane rezance in prelijemo z juho z mesnimi kroglicami. Postrežemo s stopljeno mastjo, oziroma maslom ter sesekljanim zelenjem mlade čebule za svežino.

## TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večji pekač

papir za peko

večja skleda

večji lonec

lonec za rezance

ponev