



## JERNEJ KITCHEN

# 10-MINUTNI AZIJSKI REZANCI Z MLADO ČEBULO

Ti 10-minutni azijski rezanci z mlado čebulo so pripravljene ekspresno, po okusu pa so slastni, hranljivi in nas dobro nasitijo. Super obrok za med tednom.

ZA 2 OSEBI  
PRIPRAVA: 10 MINUT

### 10-MINUTNI AZIJSKI REZANCI Z MLADO ČEBULO

125 g azijskih rezancev ali ramen rezancev

1 jajce

1 čajna žlička rastlinskega olja, za jajce

4 mlade čebule

1 čajna žlička sesekljanega ingverja

1 čajna žlička sladkorja

1/2 žličke pekoče omake (npr. Sriracha ali gochujang)

3 žlice light sojine omake

1 čajna žlička Vegeta natur zelenjavna pasta

80 ml rastlinskega olja

### 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.

### UMEŠANO JAJCE

V skodelici razžvrkljamo jajce. Na ogenj postavimo ponev z žličko olja. Ko je olje segreto, dodamo jajce in jo na hitro umešamo in spečemo.

### PREMEŠAMO IN POSTREŽEMO

Mlado čebulo narežemo na kolobarje in drobno sesekljam ingver. V skledi premešamo mlado čebulo, ingver, sladkor, pekočo omako, sojino omako in Vegeta natur zelenjavno pasto. Olje damo v isto ponev kjer smo pekli jajce. Segrevamo dokler ni vroče, oziroma da doseže temperaturo 110°C. Odstavimo z ognja in prelijemo čez zelenjavo. Dodamo rezance in jajce ter premešamo. Razdelimo med dva krožnika in postrežemo.

### TOOLS AND EQUIPEMENT

lonec

ponev

rezalna deska

kuhinjski nož