



## JERNEJ KITCHEN

# PRAŽEN RIŽ S KOZICAMI IN ZELENJAVO

Pražen riž s kozicami in zelenjavo je hitro, lahko, slastno kosilo za vso družino. Recept je pripravljen v 25 minutah in je poln slastnih sestavin.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

### PRAŽEN RIŽ S KOZICAMI IN ZELENJAVO

350 g dolgozrnatega riža Zlato Polje

1 čajna žlička soli

4 žlice svetle sojine omake

1 žlica riževega kisa

2 žlici ostrigine omake

1/2 žličke sladkorja

2 žlici sezamovega olja

2 korenja

1 čajna žlička sesekljanega ingverja

2 stroka česna

100 g zamrznjenega graha

250 g odmrznjenih repkov kozic

2 jajci

1 mlada čebula

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

cedilo

kozica

skodelica

globoka ponev ali vok

### SKUHAMO RIŽ

Dolgozrnati riž dobro umijemo in damo v kozico. Prelijemo z vodo, tako da je vode za dva centimetra več od riža. Solimo in počakamo, da zavre. Nato zmanjšamo ogenj, pokrijemo s pokrovom in kuhamo 11 minut. Postavimo na stran, da se riž popolnoma ohladi.

### PRIPRAVIMO OMAKO IN ZELENJAVO

V skodelici premešamo sojino omako, rižev kis, ostrigino omako in sladkor. Korenje narežemo na manjše kocke. Česen sesekljamo.

### PREPRAŽIMO

V globoko ponev ali vok damo sezamovo olje. Pristavimo na zelo močan ogenj. Ko je vroče, dodamo korenje, sesekljan ingver, sesekljan česen in grah. Na hitro prepražimo, približno minuto. Dodamo odmrznjene repke kozic in jih pražimo minuto. Dodamo še jajci in pustimo minuto, da se spečejo in zakrknajo, nato jih premešamo, da postanejo umešana. Pražimo še 30 sekund. Dodamo riž in dobro prepražimo, približno minuto do dve med rednim mešanjem.

### PRAŽEN RIŽ

Dodamo pripravljeno omako in narezano mlado čebulo. Premešamo in postrežemo. Poljubno dodamo še žličko sojine omake.