



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJI RAMEN S SEZONSKO ZELENJAVO IN DOMAČIMI REZANCI

Slastno, narejeno hitro, preprosto, sezonsko, zdravo in dobro za dušo in telo.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 30 MINUT

PIŠČANČJI RAMEN

- 1 žlica rastlinskega olja (olivno, sončnično, repično...)
- 200 g piščančjih prsi, razkoščičenih in brez kože
- 1000 ml piščančje osnove (ali vode)
- 1 korenje, narezano na manjše rezine
- 1 pest brstičnega ohrovta
- 3 večji, očiščeni listi ohrovta
- 1 žlica mešanih suhih gob
- 2 jajci
- 140 g [Jajčni rezanci](#)
- 1 čajna žlička sojine omake
- 1 žlica svinjske masti
- 1 pest na drobno narezane mlade čebule

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- večji lonec
- kozica
- kuhinjska deska
- kuhinjski nož
- dve skodelici za juho

RAMEN

Na močan ogenj pristavimo večji lonec. Dodamo olje in razkoščičena piščančja prsa brez kože. Pečemo 10 minut na vsaki strani. Zalijemo s piščančjo osnovo (ali vodo) in dodamo narezano korenje. Dodamo tudi pest svežega brstičnega ohrovta in štiri liste narezanega ohrovta ter suhe gobe. Kuhamo 10 minut.

SKUHAMO JAJCI

V manjšo kozico nalijemo vodo, postavimo na močan ogenj in dodamo dve jajci iz hladilnika. Kuhamo 6 - 7 minut pri rahlem vretju. Odstavimo z ognja in jajci pod mrzlo vodo ohladimo.

REZANCI

Skuhamo rezance. V kolikor uporabljate najin recept za domače, azijske jajčne rezance, jih kuhate 1 minuto v juhi, v kolikor pa uporabljate kupljene rezance sledite navodilom na embalaži. Dodamo sojino omako. Medtem v manjši kozici segrejemo svinjsko mast.

POSTREŽEMO

Piščanca vzamemo iz juhe, ga natrgamo na trakove. Juho, rezance in zelenjavo razporedimo v dve globoki skodelici. Dodamo natrgana piščančja prsa. Po juhi polijemo še malo vroče svinjske masti. Mlado čebulo operemo in narežemo na kolobarje, razporedimo po juhi. Jajci prerežemo na pol in dodamo v juho. Postrežemo, dober tek.