



JERNEJ KITCHEN

KOZICE S CITRUSNO OMAKO (NA ŽARU ALI V PONVI)

Kozice s citrusno omako so pripravljene v manj kot 10 minutah. Hitra, sveža in lahka glavna jed ali predjed, ki bo očarala vse goste na pikniku.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	2	MINUTI
ČAS SKUPAJ:	7	MINUT

CITRUSNA OMAKA

1 steblo stebelne zelene (90g)

1 olupljen stroka česna

1/2 palca olupljenega ingverja
(približno 3 cm)

sok 1 pomaranče (60 ml)

1/2 limete (sok in lupinica)

1 žlica soka bele grenivke

1/2 čajne žličke ribje omake

1 čajna žlička sojine omake

1/4 svežega čilija

1 žlica cvetličnega medu

KOZICE

320 g celih svežih kozic z glavo ali
200g olupljenih kozic

1 žlica olivnega olja

CITRUSNA OMAKA

Stebelno zeleno olupimo in narežemo na večje kose. V blender ali multipraktik damo stebelno zelene, česen, narezan ingver, sok pomaranče, sok in lupinico bio limete, sok bele grenivke, ribjo omako, sojino omako, čili in cvetlični med. Dobro premešamo v gladko, svežo omako.

PRIPRAVA KOZIC

V kolikor uporabljamo cele kozice, jih olupimo. Glav in olupa ne zavržemo, ampak ga hranimo v zamrzovalno vrečko ter zamrznemo ali skuhamo osnovo. Recept pride kmalu. Po želji lahko kozice po hrbtni strani zarezemo in odstranimo črevo.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Na vsako palčko za ražnjiče damo po tri kozice. Na ogenj pristavimo večjo ponev in jo segrejemo. Uporabimo lahko tudi žar. Kozice s kuhinjskim čopičem rahlo premažemo z olivnim oljem. Ražnjiče postavimo v zelo vročo ponev ali na vroč žar (ne dodajamo olja v ponev/žar) in jih na vsaki strani popečemo 40 - 60 sekund. Postrežemo s svežo citrusno omako in poljubno s kuhanim basmati rižem in sveže seseklanim koriandrom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

blender ali multipraktik

palčke za ražnjiče

kuhinjski čopič

ponev ali žar