



## 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 hrbtne 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