



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 strok 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 zavrzemo, ampak ga hranimo v zamrzovalno vrečko ter zamrznemo ali skuhamo osnovno. Recept pride kmalu. Po želji lahko kozice po hrbtni strani zarežemo 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 kuhijskim 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 sesekljanim koriandrom.

TOOLS AND EQUIPMENT

- kuhijski nož
- blender ali multipraktik
- palčke za ražnjiče
- kuhijski čopič
- ponev ali žar