



Azijska bučna solata s prelivom iz limete in čilija

⌚ 15—20 Min 

Priprava

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

0.5 kg	Maslene buče
2 celi	Mladi čebuli
1 cel	Strok česna
2 celi	Bio limeti
1	Šopek svežega koriandra
1 cel	Svež rdeč čili
1 žlička	Rjavega sladkorja
	Oljčno olje
	Sezamovo olje
	Sojina omaka
1 žlička	♦ Koriander celi
1	♦
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Poper pisani celi
0.5 žličke	♦ Bio Cimet mleti
1 žlička	♦ Kajenski poper mleti

- 1 S tolkačem in možnarjem zdrobite čilijeva zrna, poper in koriandrova semena, nato pa dodajte cimet in sol.
- 2 Bučo natrgajte s strgalnikom za parmezan ali pa jo z nožem narežite na tanke kose. V ponvi z oljčnim oljem na kratko popražite zdrobljene začimbe. Dodajte bučo in nadaljujte s praženjem.
- 3 Priprava preliava: Sok in lupini limet zmešajte z oljčnim in sezamovim oljem ter sojino omako. Česen, mladi čebuli in majhen rdeč čili drobno seseklajte. Dodajte sladkor in pol žličke kajenskega popra ter dobro premešajte.
- 4 Še toplo bučo prelijte s prelivom, okrasite z listi svežega koriandra in postrezite.

