



Azijski rezanci s mješavinom 5 začina

🕒 20–25 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Mie rezanaca
2 žlice	Ulja od kikirikija
1 kom	Crvena paprika
Kom	Mrkve
2 kom	Pak Choi (mala)
5 kom	Mladog luka
1 kom	Limeta
2 žlice	Meda
1 kom	Režanj češnjaka
4 žlice	Soja umaka
1 šalica	Svježeg korijandera
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

Za mješavinu 5 začina:

3 žličice	♦ Cimet mljeveni
2 žličice	♦ Papar crni mljeveni
1 žličica	♦ Korijander u zrnu
1 žličica	♦ Klinčić mljeveni
2 kom	♦ Zvezdasti anis cijeli

- 1 Pripremite rezance prema uputama na pakiranju. Ne smiju biti previše mekani. Na kraju ih isperite u cjedilu pod hladnom vodom i ocijedite.
- 2 Mrkvu ogulite i narežite na sitne štapiće. Crvenu papriku operite i narežite na sitne trakice. Mladi luk operite i narežite na sitne kolutiće i bijeli i zeleni dio. Ogulite i sitno protisnite češnjak. Ocijedite i isperite pak choi listove. (Možete ga ostaviti cijelog ili narezati na trakice)
- 3 Pripremite mješavinu 5 začina. Svih 5 začina dobro izmiješajte odnosno sameljite ih u blenderu ili mlinu.
- 4 Mrkvu, kolutiće bijelog mladog luka i papriku popržite na tavi na ulju od kikirikija. Zatim dodajte češnjak i mješavinu 5 začina. Sve kratko popržite pa deglazirajte umakom od meda i soje.
- 5 Dodajte rezance i dobro promiješajte. Pred kraj dodajte pak choi.
- 6 Začinite po želji s malo svježeg soka od limete, umakom od soje ili prstohvatom soli i papra.
- 7 Ukrasite svježim korijanderom i kolotovima mladog luka i uživajte.

