



# Kozice na salati od đumbira i manga s klicama graha

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 Ogulite mango, krastavac i mrkvu i narežite na tanke julienne štapiće. Isperite korijander i metvicu, a zatim ih grubo nasjeckajte. Izvadite sjemenke iz čilija i tanko ga narežite. Grubo nasjeckajte kikiriki.
- 2 Za pripremu preljeva: Pomiješajte umak od soje, sezamovo ulje, šećer, narezani čili, sok limete i mljeveni bio đumbir.
- 3 Popržite kozice na tavi s malo ulja. Posolite.
- 4 Začinite salatu. Umiješajte kozice i ukasite začinskim biljem, klicama graha i kikirikijem.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Kozica
1 kom.	Zelenog manga (ne prezrelog)
3 kom.	Mrkve
1 kom.	Krastavca
100 g	Klice graha, svježe
40 g	Kikirikija

### Za preljev

1 kom.	Limete
1 kom.	Crvene čili papričice, svježe
3 jušne žlice	Sezamova ulja
2 jušne žlice	Umaka od soje
1 čajna žličica	Šećera
0.5 čajne žličice	♦ Bio Đumbir

Ulje za prženje (ulje uljane repice ili kikirikija)

