



Kozice s mariniranom brokulom i rižom s jasminom

⌚ 30—40 Min ♡♡♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Kozica
300 g	Riža s jasminom
1	Brokule
2 kom.	Zelene paprike babure
1 kom.	Češanj češnjaka
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 čajna žličica	Sjemenki crnog sezama

Za marinadu

1 kom.	Češanj češnjaka
4 jušne žlice	Umaka od soje
5 jušnih žlica	Sezamova ulja (ili suncokretova ulja)
1 paketić	♦ Kurkuma s limunskom travom, zelenim paprom i drugim začinima

- 1 Odmrznite kozice i očistite ih od oklopa (ako je potrebno). Pripremite rižu s jasminom prema uputama na pakovanju.
- 2 Za pripremu marinade: Sitno naribajte ili istiještite češanj češnjaka. Pomiješajte češnjak s umakom od soje, sezamovim uljem i začinskom mješavinom Kotányi Kurkuma.
- 3 Napunite veliku posudu vodom. Narežite brokulu na cvjetice. Izvadite sredinu paprike babure i narežite je na kockice. Narežite češanj češnjaka na tanke ploškice.
- 4 Blanširajte cvjetice brokule u kipućoj vodi 3 – 4 minute. Uronite u hladnu vodu kako bi cvjetići zadržali boju.
- 5 Zagrijte wok, dodajte dvije jušne žlice sezamova ulja i na ploške narezan češnjak te kratko popržite. Pržite brokulu i papriku nekoliko minuta, wok deglazirajte s pola marinade i izvadite povrće iz njega.
- 6 Ispržite kozice u istoj posudi tako da dobiju lijepu boju. Izlijte ostatak marinade po kozicama, brzo promiješajte i skinite s vatre.
- 7 Kuhanu rižu poslužite na tanjurima s povrćem iz woka i kozicama te ukasite crnim sezamom.

