



Kozice v ingverjevi in mangovi solati s sojinimi kalčki

🕒 25–30 Min   

Priprava

- 1 Mango, kumaro in korenčke olupite ter z nožem ali strgalom narežite na zelo tanke in dolge paličice (julienne). Koriander in meto splaknite ter grobo seseklajte. Čiliju odstranite semena in ga drobno seseklajte. Arašide grobo seseklajte.
- 2 Priprava preliwa: Zmešajte sojino omako, sezamovo olje, sladkor, sesekljan čili, limetin sok in mlet bio ingver.
- 3 V ponvi z nekaj olja hitro popražite kozice pri visoki temperaturi in jih začinite s soljo.
- 4 Solato marinirajte s prelivom. Vmešajte kozice ter okrasite z zelišči, sojinimi kalčki in arašidi.

Sestavine 4 Porcije

🔪 = Kotányi Produkte

400 g	Kozic
1 cel	Zelen mango (ne preveč zrel)
3 celi	Korenčki
1 cela	Kumara
100 g	Svežih sojinih kalčkov
40 g	Arašidov

Za preliv

1 cela	Limeta
1 cel	Svež rdeč čili
3 žlice	Sezamovega olja
2 žlici	Sojine omake
1 žlička	Sladkorja
0.5 žličke	🔪 Sprej za razpršitev maščobe z okusom masla
	Olje za praženje (repično ali arašidovo olje)

