

Mie rezanci s mekom govedinom i špinatom

20–30 Min

Priprema

1. Skuhajte rezance prema uputama na pakovanju.
2. Sitno nasjeckajte luk i češnjak, zatim ih brzo popržite na ulju s koktel-rajčicama narezanim na četvrtine. Dodajte začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma i više i pržite nekoliko sekundi. Deglazirajte posudu sokom limete, dodajte pire od rajčice i kokosovo mlijeko te pustite da sve zakuha.
3. Narežite meso na trakice (3 – 4 cm), popržite na ulju i posolite.
4. Pomiješajte rezance s umakom i zagrijte. Umiješajte špinat, zatim posolite i začinite umakom od soje po želji.
5. Složite trakice mesa po rezancima. Posipajte prženim sjemenkama sezama i uživajte.

Sastojci 3 Porcije

= Kotányi Produkte

240 g	Mie rezanaca (ili drugih azijskih rezanaca)
3 kom.	Luka
5 kom.	Češnja češnjaka
250 g	Koktel rajčica
4 jušna žlica	Sezamova ulja (ili suncokretova ulja)
3 čajne žličice	Pirea od rajčice
200 ml	Kokosovog mlijeka
200 g	Špinata (otopljenog smrznutog ili blanširanog)
250 g	Govedine za sotiranje
Jušna žlica	Sjemenki sezama
2 kom.	Limete
1 vrećica	Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba
	Umaka od soje