



Mie rezanci z nežnim govejim mesom in špinačo

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Rezance skuhajte po navodilih na embalaži.
- 2 Čebulo in česen drobno seseklajte, nato pa skupaj s češnjevimi paradižniki, narezanim na četrtine, hitro in pri visoki temperaturi popražite v olju. Dodajte mešanico Tikka masala, čili ter pisani poper s koriandrom, pariko ter čilijem ter pražite nekaj sekund. Zalijte z limetinim sokom, nato pa dodajte paradižnikov koncentrat in kokosovo mleko ter zavrite.
- 3 Meso narežite na trakove (3–4 cm), popražite v olju in začinite s soljo.
- 4 Rezance zmešajte z omako in segrejte. Vmešajte špinačo ter po okusu začinite s soljo in sojino omako.
- 5 Trakove govejega mesa položite na rezance. Potresite s praženimi sezamovimi semeni in uživajte.

Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Mie rezancev (ali drugih azijskih rezancev)
3 cele	Čebule
5 celih	Strokov česna
250 g	Češnjevga paradižnika
2 žlici	Sezamovega olja (ali sončničnega olja)
3 žličke	Paradižnikovega koncentrata
200 ml	Kokosovega mleka
200 g	Špinače (odmrznjene ali blanširane)
250 g	Govejega mesa za hitro praženje
Žlica	Sezamovih semen
2 celi	Limeti
2 žlici	♦ Piščančja tikka masala, začimbna mešanica
1 žlička	♦ Čili Birdseye
1 žlica	♦ Poper pisani s koriandrom, papriko in čilijem, začimbna mešanica
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Sojina omaka

