



Pečeni rezanci 5 spices

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite rezance po navodilih na embalaži. Naj ne bojo premeški. Kuhane presipajte v cedilo, jih sperite pod hladno vodo ter odcedite.
- 2 Olupite korenje in ga narežite na tanke palčke. Umijte rdečo paprika ter jo narežite na trakove. Umijte ter narežite mlado čebulo, olupite ter stisnite česen. Operite in osušite solatne liste (lahko jih narežete, ali pustite cele).
- 3 Pripravite začimbno mešanico "5 spices". Vse sestavine zmešajte v mešalniku.
- 4 Korenje, papriko ter mlado čebulo ocvrite na sezamovem olju. Dodajte česen ter začimbno mešanico. Na hitro popecite ter zalijte z medom in sojino omako.
- 5 Dodajte rezance ter dobro premešajte. Na koncu dodajte še solatne liste.
- 6 Po okusu začinite z svežim limoninim sokom, sojino omako ter ščepcem soli in popra.
- 7 Okrasite s svežim koriandrom in mlado čebulo ter uživajte.

Sestavine 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

250 g	Mie rezancev
2 žlički	Arašidovega olja
1	Rdeča paprika
3	Korenčki
2	Manjši pak choi solati
5	Mladih čebul
1	Limeta
2 žlički	Medu
1 strok	Česna
4 žličke	Sojine omake
1 skodelica	Svežega koriandra
	🔥 Morska sol jodirana
	🔥 Poper črni celi

Za začimbno mešanico

3 žličke	🔥 Cimet mleti
2 žlički	🔥 Poper črni mleti
1 žlička	🔥 Koriander celi
1 žlička	🔥 Klinčki mleti
2 zvezdi	🔥 Zvezdni janež, celi

