



Vietnamske mesne kroglice

🕒 30–45 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite rezance. Zavrite srednje velik lonec slane vode, ga odstavite s štedilnika in v vročo vodo dajte rezance. Pustite stati 3 – 5 minut in odcedite.
- 2 Nato pripravite zelenjavo. Korenje in kumare operite in narežite na tanke trakove. Mlado čebulo narežite na tanke kolobarje in stisnite česen. Naribajte lupino limete in iztisnite njen sok.
- 3 V naslednjem koraku pripravite mesne kroglice. Meso zgnetite skupaj s česnom, ingverjem, polovico mlade čebule, eno žličko medu ter ščepec soli in popra.
- 4 Mleto meso oblikujte v približno 8-10 kroglic enake velikosti. Kroglice narahlo potlačite in nato popecite na sezamovem olju. Nato vmešajte polovico sojine omake in ponev odstavite.
- 5 Za preliv zmešajte kis z naribano limetino lupino in limetinim sokom. Začinite s ščepecem soli in malo sladkorja. Primešajte korenje in kumare s ter pustite, da na hitro zavre.
- 6 Osmukajte svežo meto ter koriander s stebel. Če želite, ju lahko tudi drobno sesekljate. Rezance razporedite po skledah in nanje položite mesne kroglice skupaj z omako. Okrasite z zelenjavo, zelišči in nekaj sezamovimi semeni.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Steklenih rezancev
2	Korenčka
1	Kumara
2	Mladi čebuli
1 strok	Česna
1	Limeta
400 g	Mletega mesa
50 ml	Sladke sojine omake
10 g	Koriandra
5 g	Sveže mete
1 žlička	Medu
3 žlice	Sezamovega lja
4 žlice	Belega kisa
Ščepec	Sladkorja
1 žlica	Sezama
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi
1 žlička	♦ Ingver mleti

