



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 ter pustite, da na hitro zavre.
- 6 Osmukajte svežo meto ter koriander s stebel. Če želite, ju lahko tudi drobno sesekljate. Rezance razporedite po krožniku in nanj 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 olja |
| 4 žlice | Belega kisa |
| Ščepec | Sladkorja |
| 1 žlica | Sezama |
| | ♦ Morska sol jodirana |
| | ♦ Poper črni celi |
| 1 žlička | ♦ Ingver mleti |

