

Wietnamska miska z kulkami mielonymi

30—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

100 g	Makaron szklany
2 szt	Marchew
1 szt	Ogórek
2 szt	Cebula dymka
1 szt	Ząbek czosnku
1 szt	Limonka
400 g	Mięso mielone
50 ml	Ketjap manis (indonezyjski sos sojowy)
10 g	Kolendra świeża
5 g	Świeża mięta
1 łyżeczka	Miód
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Czarny ziarnisty
3 łyżki	Olej sezamowy
4 łyżki	Biały ocet
1 szczypts	Cukier
1 łyżka	Biały sezam
1 łyżeczka	Imbir mielony

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku przygotuj makaron. Zagotuj średni garnek z osoloną wodą. Zdejmij garnek z kuchenki i włóż makaron do jeszcze gorącej wody. Następnie odstaw do zaparzenia na 3-5 minut, odcedź na sicie.
2. Teraz przygotuj warzywa. Marchew i ogórka umyj i pokrój w cienkie paski. Pokrój młodą cebulę w cienkie pierścienie i wyciśnij czosnek. Teraz delikatnie zetrzyj skórkę limonki i wyciśnij ją.
3. W kolejnym kroku przygotuj mielone klopsiki. Zagnieć mięso z czosnkiem, imbirem, połową młodej cebuli, łyżeczką miodu i szczyptą soli i pieprzu.
4. Teraz z mięsa mielonego uformuj około 8-10 kulek tej samej wielkości. Kulki lekko rozpłaszcz i podsmaż na patelni na oleju sezamowym. Następnie dodaj połowę Ketjap Manis i odłóż patelnię.
5. Do sosu wymieszaj ocet ze skórkami limonki i sokiem z limonki. Dopraw szczyptą soli i odrobiną cukru. Wymieszaj marchewkę i ogórka z dressingiem i odstaw na chwilę.
6. Oddziel świeżą miętę i kolendrę od łodyg. Jeśli chcesz, możesz je również drobno posiekać. Makaron ułóż w miseczkach, na wierzchu połóż kulki wraz z sosem. Udekoruj warzywami, ziołami i odrobiną sezamu.