KIKKOMAN

Kari řízek ramen s teriyaki omáčkou

Celkový čas vaření **60 min.** **10 min.** Doba přípravy **35 min.** Doba vaření **15 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
5.185 kJ / 1.238 kcal

Tuky: **73 g** Bílkoviny: **53 g**
Sacharidy: **89 g**

INGREDIENCE

2 Porce

2	vepřové řízky (cca 130 g každý)
100 ml	Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo
40 g	hladké mouky
2	vejce
50 g	Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
40 g	másla
60 ml	slunečnicového oleje
0,5	špičatého zelí
4 čajové lžičky	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
1	červená cibule
1	mini pak choi
200 g	ramen nudlí
10 g	kari koření
50 ml	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
4 čajové lžičky	smetany
540 ml	horké vody
2 polévkové lžíce	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
2 polévkové lžíce	majonézy
	Pár lístků hladkolisté petržele

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 vepřové řízky (cca 130 g každý) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo **40 g** hladké mouky - **2** vejce - **50 g** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
Položte maso mezi dvě vrstvy potravinářské fólie nebo do uzavíratelného sáčku. Pomocí paličky na maso nebo dna hrnce s rukojetí ho opatrně naklepejte na tenký plátek.
Maso naložte do Kikkoman Teriyaki marinády a nechte marinovat přibližně 15 minut.
Poté obalte marinovaný řízek nejprve v hladké mouce, následně v rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance Kikkoman Panko.

Krok 2

40 g nesoleného másla - **2,5 polévkové lžíce** slunečnicového oleje
Do pánve dejte máslo a slunečnicový olej a zahřejte. Jakmile se máslo rozpustí, přidejte řízky a smažte je dozlatova a dokřupava z obou stran.

Krok 3

0,5 špičatého zelí - **1** červená cibule - **1** mini pak choi - **4 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **2 polévkové lžíce** slunečnicového oleje
Zelí nakrájejte na malé kousky a osmažte na pánvi na 1 lžíci slunečnicového oleje na středním plameni. Jakmile je hotové, přidejte 1 lžičku Kikkoman Sójové omáčky, krátce promíchejte a odstavte. Cibuli nakrájejte na proužky, osmahněte na ½ lžíci rozehřátého oleje a ochuťte 2 lžičkami Kikkoman Sójové omáčky. Pak choi nakrájejte na široké proužky, osmahněte stejným způsobem na

½ lžíci oleje a přidejte 1 lžičku Kikkoman Sójové omáčky.

Krok 4

200 g ramen nudlí - **10 g** kari prášku - **50 ml** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **4 čajové lžičky** smetany - **540 ml** horké vody
Připravte ramen nudle podle návodu na obalu. Do hrnce přidejte kari prášek, Kikkoman Základ na ramen, smetanu a 540 ml horké vody, dobře promíchejte a zahřejte. Řízky nakrájejte na proužky. Uvařené nudle rozdělte do dvou misek, zalijte horkou kari ramen polévkou a navrch položte zeleninu a nakrájené řízky.

Krok 5

2 polévkové lžíce Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **2 polévkové lžíce** majonézy - Pár lístků hladkolisté petržele
Smíchejte Kikkoman Kimchi chili s majonézou a pokapejte směsí řízky. Zbylou omáčku můžete použít jako dip. Posypte hladkolistou petrželí a podávejte.