

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	<u>Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo</u>
40 g	hladké mouky
2	vejce
50 g	<u>Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka</u>
40 g	másla
60 ml	slunečnicového oleje
0,5	špičatého zelí
4 čajové lžičky	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
1	červená cibule
1	mini pak choi
200 g	ramen nudlí
10 g	kari koření
50 ml	<u>Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen</u>
4 čajové lžičky	smetany
540 ml	horké vody
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
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 lžici 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 lžici 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.