

Onigiri s krevetou v křupavém obalu, sójovou omáčkou a mirinem

Celkový čas vaření **30 min.** 5 min. Doba přípravy **25 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.926 kJ / 459 kcal

Tuky: **10,7 g** Bílkoviny: **19,6 g**

Sacharidy: **82,3 g**

INGREDIENCE

2 Porce

1 polévková lžíce Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo

3 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

2 polévkové lžíce cukru

80 g syrových krevet připravených k tepelné úpravě (cca 4 ks, s ocásky)

1 vejce

1 polévková lžíce hladké mouky

2 polévkové lžíce Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka

230 ml slunečnicového oleje

330 g uvařené rýže

Additional:

1 čajová lžička Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

1 plátek řasy nori

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 polévková lžíce Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **2 polévkové lžíce** cukru - **80 g** syrových krevet připravených k tepelné úpravě (cca 4 ks, s ocásky)

Smíchejte Kikkoman Sladké mirin dochucovadlo, Kikkoman Sójovou omáčku, cukr a 2 lžíce vody – vznikne sladko-slaná marináda. Krevety osušte papírovou utěrkou. Na spodní straně (břiše) každé krevety udělejte 4–5 mělkých zářezů (cca 5 mm hlubokých), aby se při smažení nekroutily. Položte je na pracovní plochu hřbetem nahoru, lehce přitlačte a případně znovu osušte.

Krok 2

1 vejce - **1 polévková lžíce** hladké mouky - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka - **230 ml** slunečnicového oleje
Vejce rozšlehejte. Každou krevetku nejprve obalte v mouce, poté v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance Kikkoman Panko. Smažte ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje dozlatova. Hotové krevety krátce naložte do omáčky z kroku 1 – přibližně na 2 minuty.

Krok 3

330 g uvařené rýže - **1 čajová lžička** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Rýži vložte do misky, promíchejte ji s Kikkoman Sójovou omáčkou a rozdělte na 4 stejné porce.

Krok 4

Umístěte jednu krevetku doprostřed každé porce rýže a vytvarujte trojúhelník tak, aby ocas krevety vyčníval z horní části.

Krok 5

1 plátek řasy nori

Řasu nori rozstříhejte na čtyři stejné díly a každý trojúhelníček obalte jedním kouskem. Podávejte ihned.