

Svinjski file sa terijaki glazurom i azijskom salatom

Ukupno vreme **30 min** 10 min vreme pripreme 20 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

250 gr	svinjskog filea <u>Kikkoman Ponzu Soja sos</u> <u>sa Citrusom - limunom</u>
5 kašike	susamovog ulja
200 gr	staklenih rezanaca
1	šargarepa, isečena na žilijen
1	mali krastavac, tanko isečen
1 šaka	sitno iseckanog šiljastog kupusa
	Sok od 1 limete
1	cela limeta, isečena na kriške
	Susam za ukrašavanje (opciono)
	Korijander za ukrašavanje (opciono)

PRIPREMA

Korak 1

200 gr staklenih rezanaca

Skuvati rezance prema uputstvu na pakovanju.

Korak 2

250 gr svinjskog filea

Iseći file na debele komade i pržiti ih u tiganju dok ne omekšaju.

Korak 3

4 kašike Kikkoman Teriyaki Sauce with Toasted Sesame - **5 kašike** susamovog ulja

Dodati terijaki sos i susamovo ulje pred kraj i ostaviti da se redukuje.

Korak 4

Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom -

1 šargarepa, iseckana na kriške - **1 šaka** sitno iseckanog šiljastog kupusa - Sok od 1 limete
Pomešati šargarepu, krastavac i kupus sa kuvanim staklenim rezancima, pa prelići sokom od limete i Ponzu sosom.

Korak 5

Poredati salatu na tanjire i staviti svinjski file.

Korak 6

1 cela limeta, isečena na kriške - Susam (po želji) za ukrašavanje - Korijander (po želji) za ukrašavanje

Ukrasiti susamom, korijanderom i kriškama limete.