KIKKOMAN

Terijaki stakleni rezanci sa kozicama

Ukupno vreme **30 min** **15 min** vreme pripreme **15 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

3	jaja
105 ml	Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom
4 kašike	biljnog ulja
150 gr	kraljevskih kozica, spremnih za pripremu
2	mlada luka, tanko narezana
150 gr	graška šećerca, očišćenog i prepolovljenog
150 gr	šargarepe, isečene na tanke trake
1 kašika	Kikkoman Ulje Pečenog Susama
175 gr	suvih staklenih rezanaca, skuvanih, oceđenih i isečenih na dužinu od 10 cm (težina skuvanih oko 350 g)
90 ml	vode
60 gr	oraha, pečenih i iseckanih

PRIPREMA

Korak 1

3 jaja - **1 kašika** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom - **1 kašika** biljnog ulja
Razbijte jaja u činiju i umutite ih sa Kikkoman Terijaki Wok sosom sa peč.bel.lukom. Zagrejte ulje u vrelom voku i pržite jaja oko 3 minuta, mešajući ih da dobijete meku kajganu. Prebacite na tanjir i obrišite vok kuhinjskim ubrusom.

Korak 2

3 kašike biljnog ulja - **150 gr** kraljevskih kozica, spremnih za pripremu - **2** mlada luka, tanko narezana - **150 gr** graška šećerca, očišćenog i prepolovljenog - **150 gr** šargarepe, isečene na tanke trake - **1 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama
Zagrejte ulje u voku, dodajte kozice i pržite ih 2 minuta. Izvadite ih i stavite na tanjir. Pržite mladi luk, grašak šećerac i šargarepu u voku 3 minuta. Začinite Kikkoman Susamovim Uljem i pržite mešajući još 2 minuta.

Korak 3

175 gr suvih staklenih rezanaca, skuvanih, oceđenih i isečenih na dužinu od 10 cm (težina skuvanih oko 350 g) - **6 kašike** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom - **90 ml** vode
U vok dodajte skuvane staklene rezance, pržene kozice iz koraka 2, Kikkoman Terijaki Wok sos sa peč.bel.lukom i vodu. Pustite da proključa i dobro promešajte da se sve sjedini.

Korak 4

60 gr oraha, pečenih i iseckanih
Komadiće kajgane iz koraka 1 nežno umešajte u terijaki staklene rezance. Poslužite u činijama i pospite seckanim orasima.