KIKKOMAN

Terijaki udon sa šitake pečurkama

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

SASTOJCI

2 porcije

150 gr	šitake pečuraka
3 kašike	ulja uljane repice
1	crveni luk, isečen na režnjeve
100 gr	komorača, isečenog na listiće
2	čena belog luka, sitno iseckana
1	crvena ljuta papričica, sitno iseckana
30 gr	đumbira, sitno iseckanog
125 gr	čeri paradajza, isečenog na pola
100 ml	vode ili povrtnog bujona
300 gr	udon rezanaca (vakuumsko pakovanje, već kuvani)
100 ml	Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom
1 kašika	Kikkoman Ulje Pečenog Susama
2 kašike	pečenog susama

PRIPREMA

Korak 1

3 kašike ulja uljane repice - **1** crveni luk, isečen na režnjeve - **100 gr** komorača, isečenog na listiće - **150 gr** šitake pečuraka

Zagrejte ulje uljane repice u velikom voku i pržite luk i komorač 3 minuta, uz često mešanje. Odstranite drške sa šitake pečuraka, a one veće prepolovite ili isecite na četvrtine. Dodajte ih u vok i pržite još 2 minuta.

Korak 2

2 čena belog luka, sitno iseckana - **1** crvena ljuta papričica, sitno iseckana - **30 gr** đumbira, sitno iseckanog - **125 gr** čeri paradajza, isečenog na pola - **100 ml** vode ili povrtnog bujona

Dodajte beli luk, papričicu, đumbir i čeri paradajz u vok i pržite još 2 minuta. Zalijte vodom ili bujonom, poklopite i ostavite da se krčka 5 minuta.

Korak 3

300 gr udon rezanaca (vakuumsko pakovanje, već kuvani) - **100 ml** Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **1 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama

Udon rezance nakratko razdvojite u posudi sa toplom vodom, pa ih izvadite i dodajte u vok. Dodajte Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim susamom i Kikkoman Susamovo Ulje. Promešajte i kratko prokuvajte dok rezanci ne dobiju finu, sjajnu glazuru.

Korak 4

2 kašike pečenog susama

Poslužite terijaki udon rezance i pospite ih pečenim susamom.