

Pirincani rezanci sa plodovima mora i povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirincanih rezanaca
- **1** bela tikvica
- **1** zelena tikvica
- **1** šargarepa
- **200 g** morskih plodova
- **200 ml** paradajz soka
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 kašičica** mešavine 5 kineskih začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Povrce izrezati na žilijen i ispržiti u voku da malo svene, ali ipak ostane hrskavo. Ostaviti ga na toplom. Na maslinovom ulju kratko propržiti morske plodove, pa sipati sok od paradajza. Posoliti i pobiberiti. Dodati beli luk u prahu.

Ostaviti da prokrcka pet minuta i dodati mešavinu 5 kineskih začina. Odložiti na stranu. Pirincane rezance prokuvati 3-5 minuta u slanoj vodi. Ocediti.

Učiniji reati slojeve pirincanih rezanaca, povrce, sos od plodova mora. Lagano promešati i poslužiti.

Savet