

Pileci Rahmen



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**Sake (japansko pirincano vino)
- **1 kašicica**soje
- **1 kašika**susam ulja
- **1 cen**belog luka
- **1 cili** papricica
- **1/2**crnog luka
- **1/2 kašicice**susama u zrnju
- **1 šolja**isecenog bambusa (konzerva)
- **1 l**bistre pilece supe
- **1/2 kašicice**bele miso paste
- **4**mala mlada luka
- **1 pakovanje**Rahmen rezanaca
- (možete koristiti i obične deblje rezance)
- **250 g**pileceg mesa
- **1**jaje
- ukiseljen đumbir (opcionalno)
- **1 šolja**isecenog kupusa
- **1 kašicica**Mirin (japanski začini)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Stavimo jaje da se kuva. Iseckamo zeleni luk, pa zeleni deo ostavimo sa strane a beli stavimo u duboku činiju.

Sad u ciniju dodamo zaccine i sve promešajte. Dodamo meso i isecen bambus. Zagrejemo u tiganju ulje od susama. Proprzimo meso, dodamo miso pastu i bistru supu i ostavimo da prokljuca.

Propržimo luk sipamo Sake, Mirin i Soja sos dok voda još kljuca. Prema uputstvu skuvamo rezance. Dodamo u supu i kuvamo još tri minuta. Sklonimo sa šporeta. Sada dodamo garniš, zeleni luk, perpolovljeno skuvano jaje, djumbir.

Savet

Japanci obožavaju jela sa kašike (iako veinom koriste štapie). Poznati su po tome da vole jednostavnu hrnu koja je zbog kombinacije zaina koje koriste vrlo ukusna. I što je najvažnije brzo se sprema!