

Sveža tunjevina na Wonton testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**sveže tunjevine
- **1**zeleni luk, iseckan
- **1**avokado oljušen i isecen
- **1**limeta sok
- **1 kašika**susam ulja
- **1 kašika**suši sirceta
- **1 kašika**cili sosa
- **1 kašika**ulja od rena
- **1 pakovanje**Wonton testa
- so
- biber

Priprema

Pripremmo sastojke.

Iseckamo luk i pripreмимо avokado. Dodajemo sve začine. Samo na kratko, oko 1 minut sa svake strane propržimo tunjevinu. Isecemo na kocke. Dodamo i izmešamo. Wonton testo kupujemo gotovo i onda pravimo u njemu wontone (punjeno testo). Sada je samo hrskavo isprženo.

Pecemo wonton.

Savet

Recept nije moj. Gledala sam dok ga je moja drugarica Rachel, poreklom Kineskinja, spremala i kad sam ovo probala, morala sam da podelim sa vama. Ja svežu tunjevinu jako volim, ali je ovde užasno skupa. Jedna je od riba najbogatijih Omegom3. Ne preporučuje se trudnicama! U ovom receptu balans zaina je takav da vam se u ustima kad zagrizete u krkavo Wonton testo, pa potom u salatu, odjednom desi Peta Simfonija. Jedan po jedan oni vam odsviraju takav ukus i aromu da Vam ne mogu opisati. A eto muziku sam asocijala sa Rachel, jer ona svira u filharmoniji u Aucklandu, ali za mene je i kraljica orijentalne kuhinje i mnogo toga sam od nje nauila.