

# Rezanci od tikvice i mrkve s tajlandskim kikiriki dressingom

	NAČIN PRIPREME
	VRIJEME PRIPREME < 30 min
	BROJ PORCIJA 2
	BROJ NAMIRNICA 12

## Sastojci

600 g tikvice (~3 komada)  
200 g mrkve (~2 komada)  
40 g mladog luka  
5 g đumbira  
2 češnja češnjaka  
10 ml ulja  
40 g maslaca od kikirika  
20 ml soja sos  
30 ml soka od limete  
10 g meda  
115 g tune naturale  
1 žlica kikirikija za posipanje



Sitno nasjeckajte mlađi luk, đumbir i češnjak.

Tikvice i mrkvu narežite na tanke trakice, uz pomoć spiralizatora ili guljača za krumpir.

Ako radite s guljačem povrće stalno rotirajte tako da gulićete malu površinu i dobivate tanke rezance. Kikiriki maslacu dodajte soja sos, sok od limete i med i dobro promiješajte.

Na tavi zagrijte ulje pa dodajte rezance, đumbir, češnjak i mlađi luk.

Dinstajte na jakoj vatri 2 minute dok povrće nije tek lagano povenulo i osjeća se fina aroma đumbira, češnjaka i luka.

Zalijte umakom od kikirika i promiješajte. Dodajte ocijedene komade tune naturale.

Ukrasite mlađim lukom i žlicom kikirikija.

Dobar tek!

## Skeniraj za prikaz na web stranici

