



## TELETINA V SLADKO-KISLI OMAKI Z GOBAMI OSTRIGARJI IN RIŽEVIMI REZANCI

SKUPEN ČAS PRIPRAVE: 60 MINUT – SKUPEN ČAS KUHANJA: 30 MINUT

### OPREMA

- iCook kozica s pokrovko 4 l
- Vok iCook
- Noži
- Strgalo za zelenjavo

### SESTAVINE

- 1 čebula
- 1 sladka rdeča paprika
- 1 sladka rumena paprika
- 300 g gob ostrigarjev
- 600 g fileja teletine
- 250 g konzerva rezin ananasa
- 1 strok česna
- 30 g svežega ingverja
- 300 g riževih rezancev
- 100 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 50 g sesekljanega paradižnika
- 2 jedilni žlici sojine omake
- sok 1 limone

### NAČIN PRIPRAVE

1. Nasekljajte vso zelenjavo in gobe na rezine, meso narežite na majhne koščke, nato narežite ananas na kocke, ananasov sok pa shranite za omako ter naribajte česen in ingver.
2. Skuhajte riževe rezance v iCook kozici s pokrovko 4 l, pri čemer upoštevajte čas kuhanja, naveden na embalaži, nato pa sperite s hladno vodo.
3. Segrejte olje v voku iCook, popražite teletino za 2 – 3 minute, nato jo odstranite in odstavite.
4. Popražite česen in ingver, nato pa še gobe in zelenjavo. Dodajte ananas in kuhajte 3 – 5 minut.
5. Primešajte sesekljan paradižnik, sojino omako in limonin sok. Dodajte malo ananasovega soka za bolj sladek okus sladko-kisle omake.
6. Zelenjavi dodajte meso in rezance, temeljito zmešajte vse sestavine in ponudite jed.

**Nasvet NAP-a:** Preden recept predstavite pred občinstvom, ga poskusite pripraviti doma. »Presenečeni boste, koliko preprosteje je, ko ste pripravo jedi že vnaprej vadili!« pravi NAP Cornel Robu.