

## Tempura - japonsko ocvrte kozice z omako



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

### Priprava:

Za **ocvrte kozice** najprej kozice začinimo z riževim vinom in morsko soljo in pokrite postavimo v hladnilnik za 30 minut.

Za tempura testo zmešamo vse sestavine.

Kozice otremo in po želji nabodemo na lesena nabodala. Kozice nato pomočimo v testo in jih hrustljivo spečemo v vročem olju (pri 170-180 °C).

Za sladko čilijevo omako vse sestavine zakuhamo v posodi in nato pustimo, da se ohladijo.

**Tempuro s kozicami** postrežemo s čilijevo omako.

### Nasvet:

**Tempura s kozicami** je odlična jed za zabave. Če imamo med gosti vegetarijance, lahko vzamemo namesto kozic, zelenjavo.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** predjed - topla

**Regija:** Japonska

**Lastnosti:** za gurmane , brez laktoze

### Sestavine za 4 porcije:

- 20 lesenih nabodal (po želji)

*Za kozice:*

- 20 kozic (olupljenih in očiščenih)
- 100 ml riževega vina (Sake)
- morska sol

*Za testo:*

- 30 g moka (gladke)
- 30 g koruznega škroba
- 40 g ledene vode
- 1 jajčni rumenjaki
- 30 g kristalnega sladkorja
- 1 žlica olja
- 1/2 žlice pecilnega praška
- rastlinsko olje (za cvrtje)

*Za sladko čilijevo omako:*

- 2 šalotki
- 1 strok česna
- 2 čilija
- 200 ml vode
- 100 g želirnega sladkorja
- 100 ml kisa
- sol