



Kimchi [kimči]

Ingredience

pekingské zelí: **500 g**
cibule: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
strouhaný zázvor: **1 KL**
rybí omáčka: **1 PL**
sezamová semínka: **1 PL**
chilli koření: **1 PL**
mořská sůl: **3 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Zelí nakrájíme na nudličky. Sůl necháme rozpustit ve vodě (na 2.5 lžíce soli asi 500 ml vody) a v roztoku necháme asi 2 hodiny zelí odležet. Následně ho důkladně propláchneme, aby bylo jen lehce slané. Smícháme rybí omáčku, chilli, prolisovaný česnek a zázvor. Mrkev a cibuli nakrájíme na tenké...

Kimchi [kimči] - recept

Zelí nakrájíme na nudličky. Sůl necháme rozpustit ve vodě (na 2.5 lžíce soli asi 500 ml vody) a v

roztoku necháme **asi 2 hodiny** zelí odležet. Následně ho důkladně propláchneme, aby bylo jen lehce slané. Smícháme rybí omáčku, chilli, prolisovaný česnek a zázvor. Mrkev a cibuli nakrájíme na tenké nudličky, přidáme k zelí a promícháme s připravenou zálivkou. Nasadíme si gumové rukavice a **důkladně vše promačkáme**, aby se zálivka dostala do každého kousku zeleniny. Nakonec zasypeme sezamovými semínky.

Kimchi nám vydrží v lednici asi měsíc, ale můžeme ho konzumovat už od druhého dne. Používá se jako příloha nebo jako součást asijských pokrmů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí