

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet grilované nudličky

1 malý květák (plný)

1 cibule

1 stroužek česneku

Čerstvý zázvor

1 pórek

1 červená paprika

1 chilli paprička

1 lžice hoisin omáčky

1 lžice sójové omáčky

1 hrst kešu oříšků



Listy květáku nemusíte vyhazovat, použijte je v tomto skvělém receptu bez plýtvání. Vychutnejte si grilované kousky Garden Gourmet s květákovou rýží!

PŘÍPRAVA

1. PŘIPRAVTE SI KVĚTÁKOVOU RÝŽI

Nejprve si připravte květákovou rýži. Oddělte listy květáku od zbytku, ale nevyhazujte je! Květák nastrouháme pomocí struhadla.

2. NAKRÁJEJTE VŠECHNU ZELENINU

Nakrájejte cibuli, červenou papriku, pórek a chilli papričku. Nasekejte také česnek a zázvor.

3. ČAS NA SMAŽENÍ!

Na pánve s trochou olivového oleje přidejte sójovou omáčku, chilli papričku, česnek a zázvor. Poté přidejte listy květáku, veškerou zeleninu a samozřejmě grilované kousky Garden Gourmet. Můžete přidat i omáčku hoisin.

4. SERVÍRUJTE!

Konečně můžete podávat! Přidejte svou zeleninovou směs do své květákové rýže a ozdobte ji kešu oříšky. Dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://gardengourmet.cz)