

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veganský řízek

200 g hladké bílé rýže (nebo japonské sushi rýže)

1/4 bílého zelí

1 malá chili paprička

2 jarní cibulky

1 malý stroužek prolisovaného česneku

1/2 lžičky strouhaného zázvoru

1 lžice rýžového octa

1 lžice sójové omáčky

1 lžička worcesterské omáčky

5 lžic kečupu

1 lžice hnědého cukru

1 snítka koriandru

Černá a bílá sezamová semínka



Uvařte si autentické japonské jídlo. Dozlatova opečený veganský řízek na horké bílé rýži a sladkokyselá omáčka jsou tou nejlepší kombinací, kterou musíte vyzkoušet!

PŘÍPRAVA

1. Uvařte rýži a nakrájejte zelí

Rýži uvařte podle návodu na obalu a zelí nakrájejte na tenké nudličky.

2. Připravte omáčku a nakrájejte zeleninu

Jarní cibulku a chili papričku nakrájejte na tenká kolečka. Sladkokyselou omáčku připravte smícháním česneku, zázvoru, rýžového octa, cukru, sójové a worcesterské omáčky s kečupem.

3. Osmažte řízky

Osmažte Garden Gourmet Veganské řízky podle návodu na obalu do dozlatova a dokřupava.

4. Nazdobte talíře a nakrájejte řízky

Když jsou řízky téměř hotové, rozdělte rýži na dva talíře, navrch rozdělte na tenké plátky nakrájené zelí, které můžete ještě trochu pokapat rýžovým octem. Řízky nakrájejte na nudličky a rozložte na zelí. Omáčku podávejte zvlášť.

5. Dolažte a podávejte!

Jídlo posypejte jarní cibulkou, nakrájenou papričkou, koriandrem a sezamovými semínky.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ