

INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 20 MIN

👤 JEDNODUCHÝ

1 balenie Garden Gourmet Veggie rezeň

200 g hladkej bielej ryže (alebo japonskej sushi ryže)

1/4 bielej kapusty

1 malá chilli paprička

2 jarné cibulky

1 malý strúčik prelisovaného cesnaku

1/2 lyžičky strúhaného zázvoru

1 lyžica ryžového octu

1 lyžica sójovej omáčky

1 lyžička worcestrovej omáčky

5 lyžíc kečupu

1 lyžica hnedého cukru

1 vetvička koriandra

čierne a biele sezamové semienka

Uvarte si autentické japonské jedlo. Dozlatista opečený vegánsky rezeň na horúcej bielej ryži a sladkokyslá omáčka sú tou najlepšou kombináciou, ktorú musíte vyskúšať!

PRÍPRAVA

1. Uvarte ryžu a nakrájajte kapustu

Ryžu uvarte podľa návodu na obale a kapustu nakrájajte na tenké rezančeky.

2. Pripravte omáčku a nakrájajte zeleninu

Jarnú cibuľku a chilli papričku nakrájajte na tenké kolieska. Sladkokyslú omáčku pripravíte zmiešaním cesnaku, zázvoru, ryžového octu, cukru, sójovej a worcestrovej omáčky s kečupom.

3. Osmažte rezne

Osmažte Garden Gourmet Vegánske rezne dozlatista a dochrumkava podľa návodu na obale.

4. Ozdobte taniere a nakrájajte rezne

Keď sú rezne takmer hotové, rozdeľte ryžu na dva tanier, dajte navrch na tenké plátky nakrájanú kapustu, ktorú môžete ešte trochu pokvapkať ryžovým octom. Rezne nakrájajte na rezančeky a rozložte ich na kapustu. Omáčku podávajte zvlášť.

5. Doladte a podávajte!

Jedlo posypte jarnou cibuľkou, nakrájanou chilli papričkou, koriandrom a sezamovými semienkami.

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**