

Filipínské vegetariánské houbové adobo

Celkový čas vaření **30 min.** 15 min. Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

- 80 ml** rostlinného oleje
30 g česneku (6 stroužků), nakrájeného na tenké plátky
300 g cibule, nakrájené na tenké měsíčky
1,5 kg hub shiitake, hlívy ústříčné a žampionů, nakrájených na proužky
6 bobkových listů
200 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná
1,5 l zeleninového vývaru
50 ml rýžového octa
20 g třtinového cukru
Navíc:
1,5 kg dlouhozrnné rýže (např. basmati), uvařené

Ozdoba:

- 100 g** jarní cibulky, bílá část jemně nakrájená a namočená ve studené vodě, zelená část nakrájená na hrubší kousky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Ve velké pánvi rozehejte rostlinný olej a česnek smažte 3–4 minuty dozlatova. Poté ho vyjměte, nechte okapat na kuchyňském papíru a dejte stranou. Následně restujte cibuli 2–3 minuty, dokud nezprůsvitní.

Krok 2

Přidejte houby a opékejte je 6–7 minut, dokud lehce nezhnědnou a nezměkknou.

Krok 3

Přidejte bobkové listy, Sójovou omáčku Kikkoman, zeleninový vývar, rýžový ocet a třtinový cukr. Na mírném ohni vařte asi 15 minut a občas promíchejte, dokud omáčka nezhoustne a nebude lehce lesklá.

Krok 4

Horkou houbovou omáčku nalijte na rýži a posypte jarní cibulkou a osmaženým česnekem.