

# Smažená rýže s fazolemi a sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

10 Porce

### Na rýži:

**400 g** celozrnné rýže  
**20 ml** sezamového oleje

### Na zeleninovou omáčku:

**900 g** fazolí (mohou být mražené)  
**2 g** soli  
**200 g** pak choi (nebo listy červené řepy / ředkvičkové natě)  
**500 g** hráškových lusků  
**120 g** mungo klíčků  
**5 g** černého pepře vcelku  
**300 g** červené cibule, oloupané a nakrájené na dlouhé klínky  
**25 g** česneku, oloupaného a nasekaného  
**10 g** pasty gochujang  
**30 g** bílých sezamových semínek  
**6 g** chilli koření  
**10 g** cukru  
**100 ml** suchého červeného vína  
**100 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli  
**400 ml** zeleninového vývaru  
**5 g** bramborového škrobu (volitelné)

**Na ozdobu:**  
**5 g** bylinek na ozdobení (např. koriandr nebo petržel)

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Uvařte rýži podle pokynů na obalu a nechte ji vychladnout asi 25 minut.

### Krok 2

Zahřejte 10 ml sezamového oleje na nepřilnavé pánvi a smažte rýži asi 10 minut.

### Krok 3

Fazole spařte ve vroucí osolené vodě po dobu 3 minut. Scedte, zchladte studenou vodou a odstraňte slupky.

### Krok 4

Pak choi nebo listy ředkvičky omyjte a osušte. Lusky a mungo klíčky spařte ve vroucí vodě po dobu 10 sekund, poté zchladte studenou vodou.

### Krok 5

Pepř opražte na suché pánvi, dokud nezačne intenzivně vonět, poté jej nahrubo rozdrťte v hmoždíři.

### Krok 6

Zahřejte zbývajících 10 ml sezamového oleje na pánvi, přidejte cibuli a česnek a smažte 3 minuty. Přidejte pastu gochujang, pepř, sezam, chilli a cukr a smažte další 2 minuty. Přilijte víno a Kikkoman Sójovou omáčku se sníženým obsahem soli a přiveďte k varu. Přidejte zeleninový vývar, fazole, lusky, listy pak choi a mungo klíčky. Jakmile se

začne vařit, vařte 5 minut. Pokud je omáčka příliš řídká, můžete ji lehce zahustit bramborovým škrobem.

### **Krok 7**

Znovu ohřejte smaženou rýži, rozdělte ji do misek a navrch přidejte zeleninovou omáčku. Ozdobte bylinkami a podávejte ihned.