

Čínský hot pot Pien Lo

Celkový čas vaření **30 min.** 20 min. Doba přípravy **10 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):
2.425 kJ / 580 kcal

Tuky: **42 g** Bílkoviny: **25 g**
Sacharidy: **31 g**

INGREDIENCE

4 Porce

4	sušené houby shiitake
1 l	vody
800 g	čínského zelí
400 g	vepřového bůčku nakrájeného na plátky
400 g	pevného tofu (1 blok)
1	mrkev
1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen</u>
100 g	skleněných nudlí
4 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u> sůl podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

4 sušené houby shiitake - **1 l** vody - **400 g** pevného tofu (1 blok) - **1** mrkev - **100 g** skleněných nudlí
Sušené houby shiitake krátce opláchněte pod tekoucí vodou. Namočte je do vody, dokud nezměknou, poté je vyjměte a nakrájejte na tenké plátky. Vodu z namáčení si ponechte na vývar. Pevné tofu nakrájejte na kostky o velikosti sousta. Pomocí škrabky na zeleninu nakrájejte mrkev na tenké stuhly. Skleněné nudle namočte do vody, dokud nezměknou.

Krok 2

800 g čínského zelí - **400 g** vepřového bůčku nakrájeného na plátky
Čínské zelí rozeberte na jednotlivé listy a 1 minutu blanšírujte ve vroucí vodě. Scedte a nechte vychladnout. Blanšírované listy zelí rozložte naplocho a položte na ně plátky vepřového bůčku. Zelí s masem pevně zarolujte, začněte od košťálu. Rolky nakrájejte na silnější kolečka a naskládejte je nastojato do velkého hrnce.

Krok 3

1 polévková lžíce Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - sůl podle chuti
Do hrnce přidejte tofu, mrkvové stuhly a nakrájené houby shiitake z kroku 1. Vodu z namáčení hub z kroku 1 smíchejte s Kikkoman Základem na ramen a nalijte do hrnce. Přiveďte k varu a vařte, dokud čínské zelí nezměkne a vepřové maso nebude hotové. Kikkoman Sezamový olej rozdělte do jednotlivých servírovacích misek, podle chuti osolte

a dobře promíchejte. Uvařené suroviny namáčejte do omáčky.

Krok 4

Nakonec přidejte skleněné nudle:

Do zbývajícího vývaru přidejte skleněné nudle z kroku 1 a před podáváním je uvařte doměkka.