

Gamjatang – hot pot s vepřovými žebry a bramborami

Celkový čas vaření **60 min.** 20 min. Doba přípravy 40 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

2.805 kJ / 670 kcal

Tuky: **41 g** Bílkoviny: **39 g**

Sacharidy: **32 g**

INGREDIENCE

4 Porce

800 g vepřových žebírek
1 polévková soli
lžíce
1 pórek, pouze zelená část
2 stroužky česneku
1 čajová zázvoru
lžička
3 bobkové listy
2 polévkové miso pasty
lžíce
1 l vody
400 g brambor
1 pórek
1 cibule
150 směsi hub (shimeji a enoki)
100 g listů perily nebo chryzantémy (shungiku)
2 polévkové Kikkoman Sójová omáčka
lžíce přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
4 polévkové Kikkoman Kimchi pikantní
lžíce chili omáčka
2 čajové Kikkoman Pražený
lžičky sezamový olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

800 g vepřových žebírek - **1 polévková lžíce** soli -

1 pórek, pouze zelená část - **3** bobkové listy

Příprava vepřových žebírek:

Vepřová žebírka rozdělte na jednotlivá žebra.

Vetřete do nich sůl a nechte 10 minut odležet.

Důkladně je opláchněte pod studenou tekoucí vodou a poté vložte do jiného velkého hrnce spolu

s bobkovými listy a zelenou částí pórků. Zalijte

vodou tak, aby byla žebírka ponořená. Přiveďte k

varu a vařte asi 10 minut; průběžně sbírejte pěnu,

která se tvoří na povrchu. Scedte a opláchněte pod studenou vodou, abyste odstranili zbylé nečistoty.

Krok 2

2 stroužky česneku - **2 čajové lžičky** zázvoru - **2**

polévkové lžíce miso pasty - **1 l** vody

Příprava vývaru:

Česnek a zázvor nakrájejte nadrobno. Do velkého

hrnce dejte vepřová žebírka, česnek, zázvor a

bobkové listy z kroku 1, přidejte miso pastu a vodu.

Přiveďte k varu a 10 minut povařte.

Krok 3

400 g brambor - **1** pórek - **1** cibule - **150 g** směsi

hub (shimeji a enoki) - **100 g** listů perily nebo

chryzantémy (shungiku)

Příprava zeleniny:

Brambory oloupejte, nakrájejte na větší kusy a

namočte do vody. Bílou část pórků nakrájejte

šikmo na tenké plátky. Zelenou část důkladně

omyjte a nakrájejte na ještě tenčí plátky než bílou

část. Cibuli nakrájejte na čtvrtky. Houby rozdělte na

menší trsy. Listy perily nebo chryzantémy omyjte a

nahrubo nasekejte.

Krok 4

2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo **4**
polévkové lžíce Kikkoman Kimchi pikantní chili
omáčka **2 čajové lžičky** Kikkoman Pražený
sezamový olej

Do vývaru z kroku 2 přidejte brambory, cibuli, houby a bílou část pórku z kroku 3. Vmíchejte Kikkoman Sójovou omáčku a Kikkoman Kimchi chili. Vařte na mírném ohni asi 30 minut, dokud brambory nezměknou. Přidejte listy perily nebo chryzantémy a nakrájenou zelenou část pórku z kroku 3. Zakápněte Kikkoman Sezamovým olejem a ihned podávejte.