KIKKOMAN

Gyoza knedlíčky se zelím a houbami

Celkový čas vaření **45 min.** **30 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.721 kJ / 650 kcal

Tuky: **30,4 g**
Sacharidy: **79,5 g**

INGREDIENCE

2 Porce

14	plátků těsta gyoza
Náplň:	
100 g	bílého zelí
30 g	shiitake
30 g	enoki hub
80 g	cibule
2	stroužky česneku
40 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
30 ml	řepkového oleje
Omáčka:	
80 g	sušených brusinek
40 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
120 ml	Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo
1 čajová lžička	kukuřičného škrobu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

100 g bílého zelí - **30 g** shiitake hub - **30 g** enoki hub - **80 g** cibule - **2** stroužky česneku - **40 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **30 ml** řepkového oleje
Zeleninu nakrájejte nadrobno a restujte na oleji asi 10 minut do změknutí. Ochuťte Kikkoman Sójovou omáčkou.

Krok 2

40 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **120 ml** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo - **80 g** sušených brusinek - **1 čajová lžička** kukuřičného škrobu
Smíchejte všechny ingredience na brusinkovou omáčku a přiveďte k varu.

Krok 3

14 plátků těsta gyoza
Naplňte plátky těsta náplní z kroku 1 a vytvořte gyoza knedlíčky. Smažte je v pánvi z jedné strany dozlatova, poté přidejte trochu vody, přikryjte a duste 3–4 minuty. Podávejte s brusinkovou omáčkou.