

Mitarashi-dango

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

Nutriční hodnoty (na porci):
904 kJ / 216 kcal

Tuky: **5,3 g** Bílkoviny: **5,8 g**
Sacharidy: **35,3 g**

INGREDIENCE

6 Porce

For the sweet soy sauce:

3 polévkové sladkého bílého vína
lžíce

200 ml perlivé minerální vody

6 polévkové hnědého cukru

lžíce

4 polévkové Kikkoman Sójová omáčka

lžíce přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

3,5 bramborového škrobu

polévkové (nebo kukuřičného

lžíce škrobu)

Na knedlíčky z rýžové mouky:

150 g tofu (měkké, hedvábné)

150 g lepivé rýžové mouky

Rostlinný olej, v případě
smažených knedlíčků

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na sladkou sójovou omáčku:

Do hrnce dejte bílé víno a přiveďte k varu. Přidejte minerální vodu, cukr a Kikkoman Sójovou omáčku a pokračujte ve vaření, dokud se cukr nerozpustí. Snižte teplotu, smíchejte bramborový škrob se 3 lžícemi vody a přidejte do vroucí směsi, stále míchejte. Krátce znovu přiveďte k varu a nechte vychladnout

Krok 2

Na knedlíčky z rýžové mouky:

Důkladně scedte tofu, vložte je do mísy a dobře rozmačkejte stěrkou

Krok 3

Přidejte lepivou rýžovou mouku a rukama důkladně vypracujte těsto, až bude hladké.

Krok 4

Z těsta tvořte 6 kuliček o hmotnosti přibližně 18 g každá.

Krok 5

V hrnci přiveďte k varu dostatek vody a vařte knedlíčky z rýžové mouky 3–4 minuty. Snižte teplotu a vařte kuličky, dokud nevyplavou na povrch.

Krok 6

Dobře osušte knedlíčky a na každou špejli navlečte 3 knedlíčky. Pokud chcete, krátce je osmahněte na obou stranách na troše rostlinného oleje na rozpálené pánvi. Rozložte na talíře a přelijte je sladkou sójovou omáčkou (před použitím omáčku promíchejte). Ozdobte lístky máty a podávejte.