

Okonomiyaki se zelím a pikantní rozinkovou omáčkou

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

Nutriční hodnoty (na porci):
3.186 kJ / 761 kcal

Tuky: **32,6 g** Bílkoviny: **20,6 g**
Sacharidy: **94,6 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Okonomiyaki:

1 vejce
200 g kysaného zelí
150 g pšeničné mouky
150 ml vody
1 čajová lžička kmínu
1 čajová lžička kypřicího prášku
50 ml řepkového oleje

Omáčka:

1 polévková lžíce nakládaného zázvoru
4 polévkové lžíce kečupu
1 polévková lžíce worcestrové omáčky
1 čajová lžička medu
2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
50 g rozinek
1 polévková lžíce čerstvé čili papričky

Ozdoba:

1 polévková lžíce nasekané jarní cibulky
1 polévková lžíce sezamových semínek
1 polévková lžíce pokrájených řas nori

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 vejce - **150 g** pšeničné mouky - **150 ml** vody - **1 čajová lžička** kmínu - **1 čajová lžička** kypřicího prášku - **200 g** kysaného zelí - **50 ml** řepkového oleje

Kysané zelí nasekejte nadrobno. Vejce promíchejte s moukou, vodou, kmínem a kypřicím práškem, poté přidejte nasekané zelí. Z těsta tvořte okonomiyaki placky a smažte je v horkém oleji asi 5 minut z každé strany.

Krok 2

1 polévková lžíce nakládaného zázvoru - **4 polévkové lžíce** kečupu - **1 polévková lžíce** worcestrové omáčky - **1 čajová lžička** medu - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **50 g** rozinek - **1 polévková lžíce** čerstvé čili papričky - **1 polévková lžíce** nasekané jarní cibulky - **1 polévková lžíce** pokrájených řas nori - **1 polévková lžíce** sezamových semínek

Nakládaný zázvor a čili nasekejte nadrobno a smíchejte s ostatními ingrediencemi na omáčku. Usmažené placky podávejte na talíři přelité omáčkou a ozdobené jarní cibulkou, nori a sezamem.