

Pikantní rajčatový kimchi hot pot

Celkový čas vaření **35 min.** 15 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.059 kJ / 731 kcal

Tuky: **49,5 g** Bílkoviny: **37,2 g**
Sacharidy: **33,3 g**

INGREDIENCE

4 Porce

8	plátků slaniny
2	čekankové puky
120 g	brokolice
1	cibule
2	rajčata
1	červená paprika
150 g	hub (např. enoki, žampiony, hlíva královská)
8	klobás
150 g	pelmení nebo raviol
100 g	nastrouhaného sýra (např. parmazán nebo mozzarella)

Základ vývaru:

500 ml	kuřecího vývaru
400 g	krájených rajčat v plechovce
50 ml	bílého vína
4 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 hlávky čekanky - **8** plátků slaniny - **120 g** brokolice - **1** cibule - **2** rajčata - **1** červená paprika - **150 g** hub (např. enoki, žampiony, hlíva královská) - **8** klobás
Čekanku podélně rozkrojte na čtvrtiny a každý díl obalte plátkem slaniny. Brokolici rozdělte na malé růžičky. Cibuli nakrájejte na plátky a každé rajče rozkrájejte na 8 dílků. Červenou papriku nakrájejte podélně na proužky. Houby očistěte – větší (např. žampiony nebo hlívu) rozkrojte napůl, enoki rozdělte na menší svazky. Klobásy rozkrojte napůl.

Krok 2

500 ml kuřecího vývaru - **400 g** krájených rajčat v plechovce - **50 ml** bílého vína - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
V hrnci smíchejte kuřecí vývar, krájená rajčata, bílé víno a chilli omáčku Kikkoman pro kimchi. Přiveďte k varu a vytvořte základ pro vývar.

Krok 3

Do vývaru připraveného v kroku 2 vložte čekanku obalenou ve slanině, brokolici, cibuli, rajčata, červenou papriku, houby a klobásy. Přiveďte znovu k varu a poté nechte mírně probublávat, dokud zelenina nezměkne a klobásy nejsou zcela uvařené.

Krok 4

150 g pelmení nebo raviol - **100 g** nastrouhaného sýra (např. parmazán nebo mozzarella)
Pro dokonalé zakončení jídla přidejte do zbylého vývaru pelmeně nebo ravioly. Nechte je lehce probublávat, dokud se neuvaří. Poté polévku

posypte strouhaným sýrem, který se v horké tekutině rozpustí a vytvoří bohatou, krémovou konzistenci.