KIKKOMAN

Smažené růžičkové kapusty s guanciale a citronem

Celkový čas vaření **19 min.** **5 min.** Doba přípravy **14 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
1.340 kJ / 320 kcal

Tuky: **20 g** Bílkoviny: **10 g**
Sacharidy: **25 g**

INGREDIENCE

2 Porce

300 g	růžičkové kapusty, očištěné a rozpůlené
2	šalotky
70 g	italského guanciale, nakrájeného na kostičky
2	stroužky česneku
20 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
40 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
1	nakládaný citron, nakrájený na tenké plátky
1	malé kyselé jablko
5 g	čerstvých bazalkových lístků
20 g	strouhaného sýra Pecorino Romano

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

70 g guanciale - **300 g** růžičkové kapusty - **2** šalotky
Na velké pánvi rozehřejte olej na vysokou teplotu. Přidejte nakrájené guanciale a restujte 3–4 minuty, dokud nebude křupavé. Přidejte růžičkovou kapustu a nasekanou šalotku a smažte 7–8 minut, dokud nezačne hnědnout a měknout.

Krok 2

1 nakládaný citron - **1** malé kyselé jablko - **5 g** čerstvé bazalky - **20 g** Pecorino Romano - **20 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **40 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí - **2** stroužky česneku
Do pánve přidejte Kikkoman Sójovou omáčku, Kikkoman Teriyaki BBQ omáčku s medem a na kostičky nakrájený česnek. Vařte další 1 až 2 minuty, dokud se nevytvoří jemná omáčka, která obalí všechny kapustičky. Přendejte směs na talíř. Na závěr pokrm ozdobte plátky nakládaného citronu, kostičkami kyselého jablka, čerstvou bazalkou a strouhaným pecorinem.