KIKKOMAN

Zelné a houbové kimchi knedlíčky

Celkový čas vaření **85 min.** **30 min.** Doba přípravy **35 min.** Doba vaření **20 min.** Doba odpočinku

Nutriční hodnoty (na porci):
1.890 kJ / 452 kcal

Tuky: **12 g** Bílkoviny: **13 g**
Sacharidy: **68 g**

INGREDIENCE

2 Porce

300 g	pšeničné mouky
50 ml	rostlinného oleje
2,5 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
200 ml	horké vody
250 g	bílého zelí
1,5 l	vody
1 čajová lžička	soli
3	cibule
1	stroužek česneku
1 čajová lžička	medu
250 g	žampionů
2 polévkové lžíce	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
1 čajová lžička	pepře
1 polévková lžíce	čerstvého tymiánu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

300 g mouky - **20 ml** oleje - **0,5 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **200 ml** horké vody
Na pracovní plochu nasypte mouku a uprostřed udělejte důlek. Přidejte olej, Kikkoman Sójovou omáčku a horkou vodu. Vypracujte hladké elastické těsto. Přikryjte mísou a nechte 20 minut odpočívat.

Krok 2

250 g zelí - **500 ml** vody - **2** cibule - **1** stroužek česneku - **250 g** žampionů - **20 ml** oleje - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 čajová lžička** pepře
Zelí nakrájejte najemno, zalijte vařící vodou a vařte 15–20 minut doměkka. Slijte a pečlivě vymačkejte přebytečnou vodu, poté nechte vychladnout a znovu nasekejte. Cibuli nakrájejte na drobné kousky, česnek i houby nasekejte také najemno. Na pánvi rozehřejte olej, orestujte cibuli, poté česnek. Přidejte houby a nakonec zelí. Ochuťte pepřem, omáčkou Kikkoman Kimchi chilli a Kikkoman Sójovou omáčkou. Restujte 2–3 minuty a nechte náplň vychladnout.

Krok 3

1 l vody - **1 čajová lžička** soli
Těsto rozdělte na tři části. Jednu vyválejte na tenký plát (ostatní zakryjte). Vykrajujte kolečka, doprostřed dejte lžičku náplně, přeložte do tvaru půlměsíce a pečlivě utěsněte okraje. Knedlíčky odkládejte na pomoučněný tác a přikryjte. Opakujte se zbytkem těsta. Celkem vznikne 15–20 knedlíčků.

Vařte je v osolené vroucí vodě po dávkách.

Krok 4

1 cibule - **10 ml** oleje - **1 čajová lžička** medu - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 polévková lžíce** tymiánu

Cibuli nakrájejte na tenké měsíčky a orestujte na oleji. Přidejte med, Kikkoman Sójovou omáčku a polovinu tymiánu. Knedlíčky podávejte přelité karamelizovanou cibulkou a posypané zbytkem tymiánu.