

INGREDIENCIE

- 1 balenie Garden Gourmet Veggies guličky
- 2 lyžice sójovej omáčky
- ½ lyžice ustricovej omáčky
- 1 lyžička sezamového oleja
- ½ lyžičky strúhaného zázvoru
- ½ lyžice medu
- ½ lyžičky cesnaku v prášku
- čierne korenie
- 200 g bielej ryže
- 2 stonky jarnej cibuľky
- 1 polievková lyžica sezamových semienok
- 2 lyžice semienok granátového jablka
- 4 lyžice konzervovanej kukurice



2 PORCIÁCH



30 MIN



PRECHODNÝ

Kombinácia Garden Gourmet zeleninových guličiek a ryže je úplne dokonalá a dá sa pripraviť na sto rôznych spôsobov. V tomto recepte na guľky vám ukážeme, ako pripraviť lahodnú marinádu, ktorá celému pokrmu dodá ázijský nádych a lahodnú chuť. Nezabudnite, že marinovanie si vyžaduje čas, preto začnite s prípravou pokrmu v dostatočnom predstihu, a nie vtedy, keď vám kručí v žalúdku.

PRÍPRAVA

1. NAMARINUJTE VEGGIE GULIČKY

Marinádu si pripravíme tak, že zmiešame spolu sójovú omáčku, ustricovú omáčku, sezamový olej, zázvor, med, cesnakový prášok a čierne korenie.

2. UVARTE RYŽU

Veggies guličky obalíme marinádou a necháme ich marinovať aspoň 1 hodinu v chladničke. Počas toho si uvaríme ryžu podľa pokynov na obale.

3. OPRAŽTE VEGGIE GULIČKY

Na panvicu pridajte trochu oleja a Garden Gourmet Veggies guličky pripravte podľa pokynov na obale. Zvyšnú marinádu nevyliievajte, ale nechajte si ju na neskôr.

4. POSYPTE, PODÁVAJTE A VYCHUTNAJTE SI CHUŤ!

Uvarenú ryžu rozdelíme do misiek. Na ňu rozprestrieme pripravené marinované guličky. Posypeme sezamovým semienkami, jarnou cibuľkou, semienkami granátového jablka a kukuricou. Nakoniec polejeme zvyškom marinády a podávame.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)