

INGREDIENCIE 2 PORCIÁCH 30 MIN PRECHODNÝ

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 cibulky
1 polievková lyžica sezamových semienok
2 lyžice semienok granátového jablka
4 lyžice konzervovanej kukurice

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 nevylievajte, 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 sezamovými semienkami, jarnou cibulkou, semienkami granátového jablka a kukuricou. Nakoniec polejeme zvyškom marinády a podávame.

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**