

## INGREDIENCIE

- 1 balenie Garden Gourmet Veggies rezeň
- 200 g hladkej bielej ryže (alebo japonskej sushi ryže)
- 1/4 bielej kapusty
- 1 malá chilli paprička
- 2 jarné cibuľky
- 1 malý strúčik prelisovaného cesnaku
- 1/2 lyžičky strúhaného zázvoru
- 1 lyžica ryžového octu
- 1 lyžica sójovej omáčky
- 1 lyžička worcestrovej omáčky
- 5 lyžíc kečupu
- 1 lyžica hnedého cukru
- 1 vetvička koriandra
- čierne a biele sezamové semienka



2 PORCIÁCH



20 MIN



JEDNODUCHÝ

Uvarte si autentické japonské jedlo. Dozlatista opečený vegánsky rezeň na horúcej bielej ryži a sladkokyslá omáčka sú tou najlepšou kombináciou, ktorú musíte vyskúšať!

## PRÍPRAVA

### 1. Uvarte ryžu a nakrájajte kapustu

Ryžu uvarte podľa návodu na obale a kapustu nakrájajte na tenké rezančeky.

### 2. Pripravte omáčku a nakrájajte zeleninu

Jarnú cibuľku a chilli papričku nakrájajte na tenké kolieska. Sladkokyslú omáčku pripravíte zmiešaním cesnaku, zázvoru, ryžového octu, cukru, sójovej a worcestrovej omáčky s kečupom.

### 3. Osmažte rezne

Osmažte Garden Gourmet Vegánske rezne dozlatista a dochrumkava podľa návodu na obale.

### 4. Ozdobte tanieru a nakrájajte rezne

Keď sú rezne takmer hotové, rozdeľte ryžu na dva tanieru, dajte navrch na tenké plátky nakrájanú kapustu, ktorú môžete ešte trochu pokvapkať ryžovým octom. Rezne nakrájajte na rezančeky a rozložte ich na kapustu. Omáčku podávajte zvlášť.

### 5. Dolaďte a podávajte!

Jedlo posypte jarnou cibuľkou, nakrájanou chilli papričkou, koriandrom a sezamovými semienkami.

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