



## Wariacja na temat kimchi

 szpinakot


Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

kapusta kiszona - 500 g

marchew - 2 szt.

cukinia - 1 szt.

biała rzodkiew - 1 szt.

cebula - 1 szt.

pomidory w puszcze - 1 opakowanie

dowolne kielki - garść

ziarna sezamu BIO - 1 łyżka

płatki chilli BIO - szczypta

musztarda - 1 łyżka

pieprz - łyżeczka

miód lub cukier - łyżeczka

sos sojowy - łyżka

### Dodatkowe info:

To tylko namiastka smaku prawdziwego, koreańskiego kimchi, ale eksperyment zakończył się sukcesem. :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pokrojoną w piórka cebulę i poszatkowany czosnek razem z płatkami chilli wrzucić do nagrzanego garnka bez oleju, lekko przysmażyć mieszając, po czym wlać odrobinę wody i pozwolić im się podduścić przez chwilę.

**KROK 2:** Następnie dodaj pokrojone według upodobań pozostałe warzywa (bez kapusty i pomidorów w puszcze), daj im 3-5 minut by trochę zmiękły. Pamiętaj, by wody nie było dużo, ma jedynie zakrywać warzywa.

Tak naprawdę możesz zdecydować się dodać dowolne warzywa - sprawdzą się nawet gotowe mieszanki.

**KROK 3:** Dodajemy kapustę (w razie potrzeby odcedzoną, ale nie wyciskaną) i pomidory razem z sosem. Dodajemy tyle wody, ile trzeba, by nie przywierało.

Musztardę (dowolny rodzaj) mieszamy z sosem sojowym, odrobiną cukru lub miodu (niewiele - płaska łyżeczka najwyżej) oraz płatkami chilli i pieprzem. Nadają ostrości całemu daniu, więc jeśli nie lubimy, lub gotujemy dla dzieci, można rozważyć pominięcie chilli, pamiętając jednak, że to jedna z cech charakterystycznych tej potrawy.

Tak wymieszaną musztardę dodajemy do naszego garnka z potrawą i od tego czasu dusimy, często mieszając (i dodając wody w razie potrzeby).

**KROK 4:** Danie powinno być gotowe po około 40 minutach gotowania, kiedy kapusta zmięknie. Nie można rozgotować, więc należy pilnować i próbować. Podajemy gorące, posypane sezamem.