



przepisy.pl

Kimchi sałatka z kapusty pekińskiej



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta pekińska - 2 sztuki
- ostra pasta paprykowa - 2 łyżki
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 2 łyżki
- olej sezamowy - 1 łyżka
- sezam - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- limonka - 2 sztuki
- cukier brązowy
- kolendra - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę oczyść z zewnętrznych liści. Następnie poszatkuj i wymieszaj z solą oraz cukrem.
2. Kapustę przykryj i przygnieć czymś ciężkim. Odstaw w ciepłe miejsce na 3 godziny. Po tym czasie przepłucz ją delikatnie wodą i ponownie umieść w misce.
3. Ziarna sezamu upraż na patelni. Czosnek rozetrzyj na pastę.
4. Sos sałatkowy Knorr połącz z sokiem z limonki, pastą paprykową, roztartym czosnkiem, olejem i olejem sezamowym.
5. Wymieszaj kapustę z sosem i sezamem. Na końcu posyp posiekaną kolendrą i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl