



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta pekińska - 1 sztuka
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 1 opakowanie
- mąka ryżowa - 100 gramów
- biała rzodkiew - 1 sztuka
- imbir kłacz - 4 cm
- Gochujang (koreańska pasta z papryki) - 4 łyżki
- cebula dymka - 3 sztuki
- jabłko - 1 sztuka
- gruszka - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 6 sztuk
- sos rybny - 2 łyżki
- sól - 8 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę pekińską pokrój w grubą kostkę wielkości 2 cm. Jabłko i gruszkę obierz ze skóry, usuń gniazda nasienne i zetrzyj na tarce. Zetrzyj na tarce również marchew, rzodkiew i imbir. Czosnek i dymkę drobno posiekaj.
2. Pokrojoną kapustę umieść w naczyniu, oprósz solą i odstaw na kilka godzin, tak aby kapusta puściła wodę. Następnie usuń nadmiar płynu, a kapustę dobrze przepłucz w zimnej wodzie.
3. Do garnka wlej 400 ml wody, wsyp mąkę ryżową, cukier i dodaj przyprawę Koreański Grill Knorr oraz koreańskie chili w proszku. Całość zagotuj. Powstały kleik wystudź, a potem dodaj sos rybny, jabłko, kapustę, gruszkę, marchew, imbir, czosnek, rzodkiew i posiekaną dymkę. Całość dokładnie wymieszaj oraz umieść w dużym słoju.
4. Kapustę postaw na parapecie i po dwóch dniach przełóż ją w chłodne miejsce, aby dokończył się proces fermentacji.