



przepisy.pl

## Sałatka z kapusty pekińskiej a'la kimchi na szybko



 20 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kapusta pekińska - 1 sztuka
- sól morska - 4 łyżki
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 1 opakowanie
- grzyby shiitake suszone - 100 gramów
- sezam - 2 łyżki
- imbir kłacz - 2 cm
- sos rybny - 2 łyżki
- Gochujang (koreańska pasta z ostrej papryki) - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebula dymka - 3 sztuki
- jabłko - 1 sztuka
- gruszka - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- majonez Hellmann's - 80 gramów
- sos sojowy - 100 mililitrów
- olej z prażonych ziaren sezamu - 50 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- limonka - 2 sztuki
- olej rzepakowy - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę pekińską pokrój w grubą kostkę o wielkości 2 cm. Jabłko i gruszkę obierz ze skórki, usuń gniazda nasienne oraz zetrzyj na tarce razem z marchewką i imbirem. Grzyby shiitake namocz we wrzątku. Gdy zmiękną, posiekaj je drobno z czosnkiem, kolendrą i dymką.
2. Grzyby shiitake wrzuć na patelnię. Smaż na rozgrzanym oleju, a następnie podlej grzyby sosem sojowym i odstaw na bok do wystygnięcia.
3. Pokrojoną kapustę umieść w naczyniu, oprósz solą i odstaw na kilka godzin, tak aby puściła sok. Kapustę starannie przepłucz w zimnej bieżącej wodzie. Dzięki temu pozbędziesz się nadmiaru soli.
4. Połącz olej sezamowy, majonez, sos sojowy, starty imbir, czosnek, przyprawę Koreański Grill Knorr, sok z limonki, sos rybny oraz pastę Gochujang. Do powstałego w ten sposób sosu dodaj kapustę, starte jabłko, gruszkę, marchew, natkę kolendry i dymkę. Całość dokładnie wymieszaj. Odstaw do lodówki na przynajmniej 1 godzinę, aby smaki się przegryzły.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)