

Kimchi bokumbap, czyli kimchi smażone z ryżem

Kimchi bokumbap jest bardzo popularnym i niezwykle prostym daniem rodem z Korei. Potrzebne są w zasadzie dwa produkty, które można znaleźć w każdej koreańskiej kuchni: ryż i kimchi. W moim, niekoreańskim, domu te składniki też są łatwo dostępne ☐ . A ta potrawa to pomysł na smaczny i szybki posiłek. Polecam! ☐



hummorido.pe



Składniki:

- 1 szklanka pokrojonego [kimchi](#)
- 1/3 szklanki kwasu z kimchi
- mała cebula
- 1 łyżka pasty czosnkowejLINK lub 2 ząbki czosnku
- 1/4 szklanki wody
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 3 szklanki ugotowanego ryżu
- 2 łyżki sosu sojowego (lub tamari)
- szczypiorek lub cebula dymka
- 1 łyżka prażonych ziaren sezamu (lub więcej)

Wykonanie:

W pierwszym kroku przygotowujemy świeżo prażone ziarna sezamu. Na suchej rozgrzanej patelni wsypujemy ziarna i prażemy na wolnym ogniu. Co jakiś czas mieszamy, żeby ziarenka równomiernie się

uprzyły.

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Obrane ząbki czosnku drobno siekamy albo używamy pasty czosnkowej. Cebulkę dymkę drobno kroimy.

Na patelni rozgrzewamy olej sezamowy wrzucamy cebulkę i czosnek i podsmażamy aż cebula się zeszkli.

Następnie dodajemy pokrojone kimchi i smażymy przez kilka minut.

Wrzucamy ugotowany ryż, wlewamy kwas z kimchi, wodę i mieszamy. Ściągamy z ognia, dodajemy pokrojoną cebulkę dymkę i ziarna sezamu.

Podajemy na gorąco solo lub z ulubionym źródłem protein np. [smażonym tofu](#) lub [rybnymi kotlecikami](#) i [kapustą](#) lub [marchewką do obiadu](#).

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**