

# Ziemniaki do obiadu duszone po koreańsku

*Czy są tu jacyś fani ziemniaków? ☐ Macie może ochotę na jakąś nietuzinkową, ale niezbyt skomplikowaną wersję? Mam dla Was idealne rozwiązanie w postaci popularnych w Korei ziemniaków duszonych na ostro. Ale nie martwcie się, nie potrzeba żadnych koreańskich składników ☐ Przepis jest niezwykle prosty, a ziemniaki smakuja przepysznie ☐ Polecam!*



## Składniki:

- 500 g obranych ziemniaków
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki (10 ml) papryki chilli w proszku (lub mniej lub więcej według smaku)
- 3 łyżki (45 ml) bezglutenowego sosu tamari (lub sosu sojowego)
- 1 łyżeczka (5 ml) cukru
- 1/4 szklanki (60 ml) zimnej wody
- ziarna sezamu i/lub szczypiorek (opcjonalnie, do podania)

## Wykonanie:

Obrane i umyte ziemniaki kroimy w około centymetrowe kawałki – w zależności od wielkości ziemniaków na grube plasterki albo na ćwiartki.

Wrzucamy je do garnka z grubym dnem razem z obraną i pokrojoną w duże pióra cebulą oraz posiekanym drobno czosnkiem. Wsypujemy cukier i paprykę chilli według uznania – dla nas (tzn. Męza i mnie ☐ ) 2 łyżeczki są idealną ilością, ale my lubimy ostre ☐ Najlepiej jednak samemu przetestować, jaka ilość Wam odpowiada. Zawartość garnka zalewamy sosem sojowym i wodą i całość mieszamy.



Stawiamy garnek na średnio wysokim ogniu (u mnie 7/10 na płycie indukcyjnej), przykrywamy i dusimy przez 15 minut. Nie odkrywamy garnka w czasie duszenia.

Po upływie tego czasu odkrywamy garnek i mieszamy zawartość. W razie potrzeby można dolać troszkę wody. Zmniejszamy ogień (u mnie do 4/10 na płycie indukcyjnej), przykrywamy i dusimy jeszcze przez około 10 minut. I gotowe ☐

Ziemniaki do obiadu duszone po koreańsku podajemy z ulubionymi składnikami np. domowymi [kotletami sojowymi](#), [smażonym tofu](#), [burgerami z ciecierzycy](#) i surówką.

Smacznego!

\*Przepis zainspirowany przez [Maangchi](#).

