

# **Koreański sos na zimno – dip do tofu, warzyw i naleśników**

*Koreańskie przepisy cieszą się sporym zainteresowaniem na moim blogu, co mnie cieszy ☐ Piszecie do mnie z prośbami o kolejne koreańskie receptury, ale bez żadnych “wymyślnych” składników ☐ (takich jak np. sojowej czy paprykowej pasty koreańskiej), które nie są dostępne w żadnym sklepie w Waszej okolicy. Mam już dużo takich przepisów, a dzisiaj dołączam kolejny do kolekcji. Prezentuję Wam przepis na koreański dip z łatwych składników dostępnych w każdym większym supermarkecie. Sos ten jest idealny do smażonego tofu, wegańskiego mięska czy wytrawnych naleśników. Zachęcam do wypróbowania ☐*



*Lista kilku prostych przepisów koreańskich, bez "wymyślonych*

składników”: kimchi z [kapusty pekińskiej](#), kimchi z [kapusty białej](#), pikantne [ogórki nadziewane kimchi](#), ziemniaki [duszone po koreańsku](#), tofu z [brokułami po koreańsku](#), [naleśniki po koreańsku](#), sałatka [azjatycka z komosy ryżowej](#), ogórki [kiszzone po koreańsku](#), warzywa [marynowane po koreańsku](#), [boczniki po koreańsku](#), koreański [pączek wytrawny](#).

### Składniki:

- 3 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki octu ryżowego
- 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 2-3 łodygi szczypiorku lub 1 cebulka dymka
- 1 duży ząbek czosnku
- 1/2 – 1 łyżeczka papryki chilli w proszku (według uznania)
- szczypta czarnego pieprzu
- 2 łyżki prażonych ziaren sezamu (lub według uznania)
- 2 łyżki mielonego siemienia lnianego
- szczypta cukru (lub do smaku)

### Wykonanie:

Do niewielkiej miski wlewamy sos sojowy, ocet ryżowy, olej sezamowy, dodajemy posiekany ząbek czosnku, pieprz czarny, cukier, sezam i siemię lniane. Całość mieszamy doprawiamy papryką chilli do smaku i dodajemy posiekany szczypiorek.

Ten koreański sos podajemy do [smażonego tofu](#), [koreańskich naleśników](#).

Smacznego!

- **Spodobał Ci się przepis? To bardzo się cieszę ☺ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki temu będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl Instagram](#)**

Dziękuję i pozdrawiam! ☐