

Koreański naleśnik z kimchi, tzw. Kimchijeon

Uwielbiam proste i szybkie dania. Do takich szybkich potraw należy Kimchijeon – koreański naleśnik z kimchi, czyli kapustą pekińską kiszoną po koreańsku. Pysznie chrupiący na zewnątrz u miękki w środku. Idealny na śniadanie, jak i kolację. Polecam! ☐





Fanom kuchni koreańskiej polecam również koreańskie [kopytka](#)

ryżowe na słodko, kluski ryżowe na ostro tzw. tteokbokki, bulgogi z tofu i brokułów, koreańskie bulgogi z boczniaków, koreańskie sushi kimbap z grzybami portobello, koreańskie naleśniki pajeon, koreańska sałatka z glonów nori, słodko-pikantne chrupiące tofu po koreańsku, zupa ogórkowa na zimno, koreańska pikantna zupa z makaronem, koreański gulasz z cukinią i tofu (nie pikantny dla odmiany ☐), koreański pączek wytrawny, mizeryę po koreańsku, wegańskie kimchi, kimchi bokumbap.

Fanom kiszonek polecam również warzywa kiszzone po ormiańsku, kiszzone buraki, zupę z kiszonych buraków. Polecam również kimchi z białej kapusty.

Warto też wypróbować ogórki konserwowe po koreańsku, koreański dip do tofu i warzyw, koreański pikantny sos Ssamjang do BBQ.

Składniki (na jeden większy naleśnik):

- 1 szklanka (240 ml) pokrojonego kimchi (z tego przepisu <http://lamarida.pl/2017/06/04/weganskie-kimchi-bez-gotowania/>)
- 3/4 szklanki (180 ml) mąki pszennej lub ryżowej
- 2 łyżki (10 ml) kwasu z kimchi
- 1/4 szklanki (60 ml) zimnej wody
- garść pokrojonej zielonej cebulki lub szczypiorku
- olej do smażenia

Wykonanie:

Koreańska kiszona kapusta pekińska Kimchi kroimy na niewielkie kawałki i odmierzamy 240 ml.



Wrzucamy do większej miski, dosypujemy przesianą mąkę, dodajemy pokrojoną zieloną cebulkę lub szczypiorek, dolewamy kwas z kimchi i wodę i całość mieszamy.



Na patelni (ja używam nieprzywierającej) rozgrzewamy kilka łyżek oleju. Wykładamy ciasto i smażymy na średnim ogniu aż spód będzie ładnie zarumieniony i chrupiący. Wówczas przewracamy naleśnik na drugą stronę, dolewamy oleju na brzegi wokół naleśnika, jeśli dotychczasowy się wchłonął, podnosimy naleśnik łopatką, żeby olej dostał się pod naleśnik i smażymy drugą stronę aż się ładnie zarumieni.

Podajemy na ciepło lub na zimno pokrojony, a właściwie to podzielony łopatką na kawałki jak pizza (nie potrzeba noża, bo naleśnik jest miękki).

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](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**