TANIEGOTOWANIE.com

Kim chi

Kuchnia: koreańska
Czas przygotowania: powyżej 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 3/5/10

Składniki:

- kapusta - 4 główki
- sól - 200 g
- kalarepy - 2 szt.
- czosnek - 8 ząbków
- imbir - kawałek
- chilli - 200 g
- sos - 50 - 70 ml

Opis przygotowania:

Kapustę pekińską pokroić na ćwiartki. Moczyć w roztworze soli przez 8 godzin. Następnie bardzo dokładnie opłukać i odłożyć kilka liści (będą potrzebne do przykrycia kim chi). Pokroić kalarepy na długie, cienkie paski. Rozgnieść ząbki czosnku i imbir. Dodać suszone chilli i sos rybny. Dokładnie wmieszać czosnek, imbir, chilli, sos rybny i kalarepę. Natrzeć każdy z liści kapusty pekińskiej. Zawinąć natarte ćwiartki kapusty i ułoży w naczyniu do kiszenia ogórków. Przykryć kamieniem i zakryć, następnie umieścić w chłodnym pomieszczeniu. Im chłodniej tym dłużej kim chi się kisi. Po 2-3 tygodniach jest najsmaczniejsze.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!