

Čínský rapl

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Plnotučná hořčice 6 lžíce
- Cukr 4 lžíce
- Voda 6 lžíce
- Olej 6 lžíce
- Sójová omáčka 6 lžíce
- Kečup 6 lžíce
- Paprika 2 ks
- Sladkokyselá okurka 4 ks
- Cibule 2 ks
- Rajče 3 ks
- Špekáček 5 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čína

Počet porcí: 3

Postup:

Zeleninu nejdříve dobře očistíme. Rajčata omyjeme, zbavíme stopek, papriku zbavíme semínek. Cibuli oloupeme. Všechny druhy zeleniny nakrájíme na menší kousky. Sterilované okurky nasekáme, špekáčky také rozporcujeme.

Z oleje, kečupu, vody, sójové omáčky, hořčice a cukru připravíme nálev a povaříme jej asi 2 minuty. Necháme ho vychladnout.

Všechny suroviny dáme do misky a nalijeme na ně nálev. Promícháme.

Čínský rapl podáváme s pečivem.