

Ledový salát po čínsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Ledový salát 600 g
- Sůl 1 lžička
- Olej z hroznových jadérek 1 ks
- Olej z hroznových jadérek 1 ks
- **Na zálivku**
- Olej z hroznových jadérek 75 ml
- Česnek 1 lžička
- Ústřicová omáčka 2 lžíce
- Rýžové víno 4 lžíce
- Čerstvě mletý bílý pepř dle chuti 4 špetka
- Krupicový cukr 2 lžička
- Sójová omáčka 2 lžička
- Zeleninový vývar 125 ml
- Kukuřičný škrob 2 lžička
- Sezamový olej 1 lžička
- Červená chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Salát rozdělte na listy a omyjte je. Do hrnce vlejte vodu, osolte ji a vlijte trošku oleje a zahřívejte k

varu. Jakmile voda začne vřít, ponořte do ní na chvíli salát aby zavadl (měl by zůstat pevný, ale ne křupavý), pak ho hned vylovte, zchladte v ledové vodě a pokud možno osušte.

2 Na zálivku v rendlíku zahřejte olej, opečte na něm česnek, přidejte ústřicovou omáčku, rýžové víno, špetku pepře, cukr, sojovou omáčku a vývar. Přiveďte k varu a zahustěte škrobem rozpuštěným ve vodě. Krátce povařte. Salát pokapejte sezamovým olejem a přelijte ho zálivkou, případně doplňte chilli papričkou.