

Japonská studená omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **omáčka**
- vegeta 1 špetka
- neslazené bílé víno 1 sklenice
- sójová omáčka 3 lžíce
- strouhaná bílá ředkev 4 hrst
- mletý zázvor 1 lžička
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Předem nastrouháme na jemném struhadle očištěnou bílou ředkev.

Víno s ředkví a dalšími ingrediencemi - vegetou, sójovou omáčkou a mletým zázvorem - smícháme ve větší misce. Necháme na pár minut odležet. Pokud by byla omáčka moc hustá, můžeme přidat trochu vody.

Japonská studená omáčka se podává v menší misce a namáčejí se v ní jednotlivá sousta ryby nebo zeleniny.