

Dušené pekingské zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sůl 2 lžička
- rybí omáčka 1 lžička
- cibule 1 ks
- pekingské zelí 1 ks
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Vietnam

Počet porcí: 2

Postup:

Pekingské zelí (v některých obchodech je pod jménem čínské zelí) opláchneme a nakrájíme je stejným způsobem jako bychom krájeli mrkev na kolečka. Následně nakrájená kolečka překrojíme na polovinu. Cibuli nakrájíme nadrobno.

V hrnci rozpálíme lžíci sádla a pomalu osmažíme cibuli doměkka, přidáme zelí, osolíme a podusíme. Následně přikápneme podle chuti rybí omáčku, kterou lze zakoupit ve vietnamských obchodech s potravinami, případně použijeme sójovou omáčku. Pro vegetariány nahradíme sádlo rostlinným olejem.

Dušené pekingské zelí podáváme jako přílohu nejlépe k rýži a masu.