

Růžičková kapusta na asijský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Růžičková kapusta 800 g
- Rajčata 500 g
- Česnek 4 stroužek
- Vývar (může být i z kostky) 1 dl
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Mletý zázvor 1 lžička
- Chilli paprička 1 špetka
- Cukr 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji krátce zpěníme drobně pokrájený česnek s nastrohaným zázvorem, přidáme omyté kapustičky a necháme je za stálého míchání trochu osmahnout. Pak k nim přidáme spařená, oloupaná a na kostky nakrájená rajčata, podlijeme trochu vývarem, mírně osolíme a dusíme doměkka. Směs zakapeme trochou sójové omáčky, podle chuti osladíme cukrem, ochutíme chilli papričkou a krátce prohřejeme. Podáváme s rýží.