

Kimchi- Hai sa preparam si noi!

Kimchi- modul de preparare



V-am prezentat originea, istoria si caracteristicile kimchi-ului, dar daca nu as da modul si reteta de preparare Kimchi-minunea fermentata a gastronomiei coreene ar fi ca ciorba taraneasca fara sare. **INGREDIENTE DE BAZA** 0,5 kg de varza chinezeasca 2 linguri de sare 4 cani de apa rece 2 cani de apa fierbinte **CONDIMENTE** 1 lingura de usturoi, 1/2 mruntaie 1 lingura de ghimbir proaspat, 1/2 mruntaie 1 lingura de frunze de praz sau ceapa verde, 2 mruntaie 2 linguri de ardei iute uscat, 2 linguri de zahar 1 lingura de sare



MOD DE PREPARARE: Se iau frunzele de varza? ?i se s?reaz?. Se toarn? peste ele apa rece, dup? care se pun într-un loc r?coros timp de 8 ore sau se las? peste noapte. Se spal? varza, apoi se scurge bine de ap?. Peste condimente se toarn? apa fierbinte ?i se amestec? bine. Apoi se adaug? frunzele de varza?. Amestecul se pune într-un borcan mare. S-ar putea s? fie necesar s? se taie frunzele în jum?tate ca s? intre în borcan. Se acoper? cu celofan ?i se las? vreo dou? zile într-un loc r?coros. Apoi frunzele se scurg de ap?, dup? care se taie în buc??ele mai mici. Se îndeas? totul într-un vas de sticl? ?i se las? pân? când se serve?te la mas?. Ave?i o jum?tate de kilogram de kimchi! Spor si pofta buna!!!

