

Asijské smažené houby s pak - choi

Epikure /2016

Ingredience

- 1 kg asijských hub např. shitake, hlíva ústříčná, shimeji
- 500 g pak - choi
- 1 červená paprika
- cibule červená — 1
- mrkev — 2
- česnek — 2 stroužek
- 1 chilli paprička
- 1 malý kousek zázvoru
- 200 ml zeleninového vývaru
- 100 ml rýžového vína
- 60 ml sójové omáčky
- med — 2 lžíce
- 2 polévkové lžíce sezamových semínek
- sůl, pepř
- arašídový olej

Postup

Houby očistíme a nakrájíme. Pak - choi podle velikosti buď rozpůlíme, nebo rozčtvrtíme. Papriku, cibuli a mrkev nakrájíme na jemné proužky, česnek, chilli papričku a zázvor nasekáme. Houby osmahneme v pánvi wok na troše arašídového oleje, přidáme cibuli, česnek a chilli a promícháme. Vsypeme mrkev a papriku a krátce osmahneme. Vmícháme pak - choi. Přilijeme rýžové víno, vývar a sójovou omáčku. Přidáme med a vše při vysoké teplotě 3 minuty redukujeme. Ochutíme solí a pepřem a ozdobíme sezamovými semínky.