



## Kimči

veganský

Snadné

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

1 500 g čínského zelí  
2 000 ml vody  
40 g soli  
1 bílá ředkev  
2 mrkve  
4 jarní cibulky  
2 lžičce třtinového cukru  
4 stroužky česneku  
40 g čerstvého zázvoru  
4 lžičce sójové omáčky tamari  
1 lžička mletého chilli  
1 lžička soli

### Jak na to?

1. Připravte nálev smícháním soli a vody. Čínské zelí nakrájejte na větší kusy. V míse promíchejte zelí s nálevem, zatížte talířem, na který můžete dát sklenici s vodou, aby bylo zelí dobře ponořené v láku a nezůstal mezi ním žádný vzduch. Takto nechte stát 8 až 12 hodin.
2. Připravte si pastu rozmixováním cukru, česneku, zázvoru, sójové omáčky, soli a chilli.
3. Ředkev, mrkev a cibulku nakrájejte na tenké plátky.
4. Zelí scedte, důkladně promíchejte s ostatními druhy zeleniny a pastou.
5. Nyní směs postupně vkládejte do nádoby na kvašení (může to být kvašáček nebo obyčejná velká zavařovačka). Pečlivě pěchujte, aby mezi zeleninou nezůstal žádný vzduch. Zatížte, nechte kvasit alespoň 4 dny při pokojové teplotě. Poté uchovávejte v lednici, kde se kvasný proces zastaví.