

Chrupiące placki z mąki ryżowej z kimchi

Składniki (na 6-7 placków)

- 2 jajka
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki wody
- 1 łyżka octu ryżowego
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 4 łyżki mąki ryżowej
- 4 łyżki kimchi Olini
- 2 łyżki szczypiorku
- ziarna sezamu do posypania
- olej sezamowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- jajka rozbełtać widelcem, dodać do nich pozostałe mokre składniki ciasta: sos sojowy, wodę, olej sezamowy, ocet ryżowy, wymieszać
- wsypać mąkę i dokładnie połączyć do uzyskania gładkiego ciasta
- na koniec do ciasta dodać kimchi i połowę szczypiorku, wymieszać, odstawić na kilka minut
- na patelni mocno rozgrzać olej sezamowy i gdy będzie już skwierczał - kłaść łyżką porcje ciasta
- smażyć placki z obu stron na ciemnozłoty kolor
- przed podaniem posypać szczypiorkiem i sezamem, można serwować z dodatkiem azjatyckich sosów np. słodkim sosem chili lub np. z wędzonym na zimno łososiem i sosem teriyaki

