

## Ingredience

(pro 4 osoby, doba přípravy 60 min.)

- 400 g brambor
- 2 cibule
- 1 mrkev
- 200 g vepřového masa nakrájeného na plátky
- 1 balení nudlí širataki
- 25 ml rostlinného oleje
- 400 ml vody
- 10 g granulovaného rybího vývaru *daši no moto*
- 70 ml japonské sójové omáčky
- 40 g cukru krystal
- 30 ml *mirinu*
- 30 ml japonského rýžového vína *saké*
- jarní cibulka nakrájená na kolečka



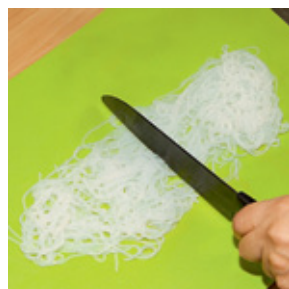
1 Oškrábejte brambory a nakrájejte je na větší kusy. Nechte zhruba 10 minut ve vodě, abyste odstranili škrob, potom nechte okapat.



2 Cibuli rozpujte nejprve podélně, poté ji nakrájejte na půlměsíce. Mrkev nakrájejte na menší kousky.



3 Vepřové maso nakrájejte na větší plátky.



4 Předvařte širataki (viz Základy vaření) a rozkrojte na polovinu délky.



5 V hrnci rozehejte olej a osmažte vepřové maso. Až maso zbledne, přidejte nakrájené brambory, mrkev a cibuli.



6 Přidejte předvařené širataki a smažte chvíli tak, aby se olej dostal na všechny suroviny.



7 Přidejte vodu, *daši no moto* a *mirin*.



8 Přidejte i sójovou omáčku a *saké*.



9 Přikryjte pokličkou otošibuta. Než se směs začne prudce vařit, vařte na velkém ohni. Poté oheň stáhněte na mírný a vařte pomalu do měkka. (Dochuťte sójovou omáčkou a cukrem).



Otošibuta je kus alobalu s otvorem uprostřed, který si sami vyrobíte. Slouží jako poklička k zamezení pohybu ingrediencí v hrnci. Alobal umačkáte na povrchu surovin v hrnci.



Toto je typický japonský předkrm. Říká se, že japonscí muži se chtějí oženit se ženou, která umí dobře uvařit Nikudžagu.



10 Servírujte s nakrájenou jarní cibulkou a podávejte.

# Nikujaga

Vařené brambory s masem v sójové omáčce – předkrm