

נתחי פרגית במיץ רימונים



רכיבים

- גרם פרגיות
- כפות שמן זית
- שיני שום
- ענפי תימין
- בקבוק תרכיז רימונים
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כף סוכר חום
- תפוז מגורר (רק הקליפה)
- חבילה כרוב, סיני (פאק-צ'וי), גולמי
- חבילה בצל ירוק קצוץ

הכנה

1. יוצקים שמן זית במחבת.
2. מתבלים את הפרגית במלח פלפל לפי הטעם וצולים 3 דקות מכל צד.
3. מוציאים את הפרגיות לצלחת ומוסיפים את שאר הרכיבים למחבת – שום, מיץ רימונים, סוכר חום, גרידת תפוז, עלי תימין, רוטב סויה בסגנון סיני.
4. מביאים לרתיחה ומצמצמים את הנוזלים למחצית. מוסיפים את הפרגיות ומבשלים 5 דקות נוספות.
5. בסיום מוסיפים בצל ירוק קצוץ לטבעות ועלי בוקצ'וי שצריכים חליטה קצרה בלבד ברוטב.

⌚ 20 דקות

⊕ 4 4