

# KOREAN CHICKEN Z NUGGETSAMI I SŁODKO KWAŚNYM SOSEM Z PASTĄ GOCHUJANG

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 25 MIN

1 opakowanie Garden Gourmet  
Nuggetsy Roślinne

1 łyżka pasty Gochujang

2 łyżki ketchupu WINIARY

150 Mililitry Woda

4 łyżki cukru

1 łyżka octu

2 łyżki sosu sojowego

Odkryj intensywne smaki Korei Południowej z naszym pysznym daniem – Korean Chicken z nuggetsami roślinnymi Garden Gourmet! Ten przepis łączy chrupiące, roślinne nuggets z wyjątkowym, słodko-kwaśnym sosem z pastą gochujang. Nuggetsy Garden Gourmet, przygotowane z roślinnych składników, są idealnym zamiennikiem mięsa, oferującym nie tylko świetny smak, ale także wartości odżywcze. Sos gochujang, będący kluczowym składnikiem kuchni koreańskiej, dodaje daniu głębi i wyrazistości. Jego słodko-kwaśny smak z nutą ostrości wspaniale komponuje się z chrupiącymi nuggetsami. To danie jest szybkie i łatwe w przygotowaniu, a jednocześnie pełne smaku. Idealne na obiad, kolację, a także jako przekąska na imprezę.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj nuggetsy roślinne

Nuggetsy przygotuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu (piecz w piekarniku lub smaż na patelni, aż będą złociste i chrupiące).

### 2. Wykonaj sos do nuggetsów

W małym garnku wymieszaj ketchup, pastę gochujang, sos sojowy, wodę, cukier oraz ocet. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu.

### 3. Dodaj ostatnie składniki i podawaj ze smakiem!

Gdy sos zacznie się gotować, zmniejsz ogień i gotuj przez około 5 minut, aż sos lekko zgęstnieje.

Gotowe nuggetsy podawaj z przygotowanym sosem, posypane prażonym sezamem i posiekaną dymką.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
[WWW.GARDENGOURMET.PL](http://WWW.GARDENGOURMET.PL)**