



Recipes / 食譜 Repurposed telací krk (Ramen edition)

home

travel

research

software

guides

illustration

comics

sketches

animation

about

(more)

Inštrukcie

1. daj vodu variť do rajnice-
2. do malej bielej (kompótovej) misky:
 1. pečený telací krk (2 dni starý) v chladničke - odrezať 3 plátky, narezať ich
 2. kapustový list narezať na slíže
 3. 2 plátky petržlene narezať
 4. pol hlávky cesnaku narezať nadrobno
3. až je všetko v miske a voda takmer vrie, prehoď do vody-
4. pridaj okom
 1. soľ
 2. sezamový olej
 3. teriyaki sójovku
 4. čajovú lyžičku mletej papriky
 5. čierne korenie
5. nechaj variť na časovač ešte 12 minút-
6. potom nevypínaj, pridaj nudle nech sa spravia
 1. občas premiešaj, trvá cca 7 minút
 2. pri čakaní priprav misku a lyžicu
 3. podľa chuti čajová lyžička octu k záveru
 4. ešte 1-2 minúty a hotovo
7. po preliatí štipku chilli na vrch-





Ondrej Špánik © 2022-2025

[Tags](#) [Archive](#) [RSS feed](#) [Instagram](#) [GitHub](#) [Email](#) [QR Code](#)

Made with [Montaigne](#) and by [anton](#) 