

Bibimbap

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V dostatočnom množstve osolenej vody uvarte ryžu SOS Jasmine. Scedte, nechajte odkvapať a odstáť. 2 - Mäso, papriky a pór nakrájajte na kocky. Fazuľky umyte. 3 - Do rozohriatej wok panvice pridajte zeleninu a pražte na silnom plameni. Pridajte okorenené mäso a pražte ďalej. Na zahustenie pridajte jemno rozšľahané vajíčka (4 ks) a premiešajte. Nakoniec pridajte ryžu, saké alebo víno, sójovú a chilli omáčku. 4 - Znížte plameň a miešajte, pokiaľ sa voda nevyparí. Odstavte z ohňa a pridajte (sezamový) olej, všetko dobre premiešajte a môžete podávať

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 300 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Pór** - 100 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Hovädzie zadné** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Sójová omáčka** - 70 g
- **Zelené fazuľové struky** - 70 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Ľanový olej 250 ml** - 25 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

