Bibimbap - Koreanski mešani pirinac



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**goveeg mesa
- **2 kašicice**žgochujang (Koreanski cili sos)
- **1 kašicica**ulja
- **2 cena**belog luka, iseckanog
- **1,5 kašika**soja sosa
- **1 kašika**ulja od susama
- **3**jajeta
- **1,5 kašocice**palm cecera ili smeeg šecera
- **2**zelena luka
- **1/2 kašicice**cili pahuljica
- **1 kašicica**pirincanog sirceta
- **2**šargarepe
- **3 kašike**Kimci*
- **3 šolje**kuvanog pirinca, toplog
- **1/2**krastavca
- **100 g**pecurki, šiitake ili bukovaca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo iseckamo svo povrce i vrlo tanko iseckamo govede meso, koje mora biti bez masnoce.

Govee meso stavimo u ciniju, zacinimo sa dosta belog seckanog luka, dodamo susamovo i sojino ulje i pospemo

zrncima susama, pa stavimo u frižider. Šargarepu iseckamo juliene (na tanke štapice), pospemo soli i to stavimo u frižider. Krastavac isecemo na što tanje kolutove, dobro posolimo i sipamo vodu da ga pokrije i stavimo u frižider. Mladi zeleni luk iseckamo na sitne kolutove, sipamo vodu, posolimo i stavimo u frižider. Bukovacu isecemo na tanke kriške, zacinimo sa malo susamovog ulja i stavimo u frižider.

Svo povrce se pred serviranje izdinsta, ali veoma kratko, 30 do 60 sekundi.. U velikom tiganju zagrejemo ulje. Dodamo govee meso. Pržimo na visokoj temeperaturi nekoliko minuta. Kad se ispržilo, sklonimo sa šporeta. Kako smo ga vec zacinili nije više potrebno.

* Kimci. Recept za Kimci, ljut fermentiran kupus, možete naci za kucnu pripremu na mom spisku Recepta ovde.

Ovako.

Savet

Obožavam azijska jela, sve njihove zaine i arome. Ovo koreansko jelo sa zvunim imenom Bibimbap je baš jednostavno za napraviti. Veoma je ljuto i zbog ili paste i KimChi. Kimi je fermentirano povre i mislim jedan od najboljih probiotika .