

# **Bibimbap - Koreanski mešani pirinac**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** goveeg mesa
- **2 kašicice** gochujang (Koreanski cili sos)
- **1 kašicica** ulja
- **2 cenabelog luka**, iseckanog
- **1,5 kašikasoja sosa**
- **1 kašikaulja** od susama
- **3** jajeta
- **1,5 kašocice** palm cecera ili smeeg šecera
- **2** zelena luka
- **1/2 kašicice** cili pahuljica
- **1 kašicica** pirinčanog sirceta
- **2** šargarepe
- **3 kašike** Kimci\*
- **3 šoljekuvanog 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 masnoće.

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 .