

Wołowina bulgogi z ryżem jaśminowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rostbef wołowy	160 g
sezam	100 g
por	1 szt.
olej sezamowy	2 łyżki
ryż jaśminowy	500 g
marchew	200 g
cytryna	1/2 szt.
miód gryczany	1 łyżeczka
orzeszki ziemne	30 g (bez soli)
Kmin rzymski mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy na cienkie plastry i wrzucamy je na rozgrzaną patelnię. Pod koniec smażenia podlewamy wołowinę oliwą sezamową i odstawiamy do odpoczynku.

Sezam prażymy na patelni, pora drobno siekamy, marchewkę kroimy na mandolinie.

Na rozgrzaną patelnię wrzucamy pora, po minucie dodajemy orzechy i marchew, mieszamy a na koniec dodajemy sezam i miód.

Ryż jaśminowy gotujemy i mieszamy z kminem rzymskim.

Na koniec wszystkie składniki łączymy ze sobą i skrapiamy sokiem z cytryny.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)

