

Korejské hovězí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí steakové maso 500 g
- Cibule, nastrouhaná 1.4 hrnek
- Česnek, rozmačkaný 4 stroužek
- Zázvor, nastrouhaný 1 lžička
- Jarní cibulka, nakrájená 1 ks
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Hnědý cukr 2 lžička
- Černý pepř 1 špetka
- Sezamový olej 1 lžíce
- hruška Nashi nejemno nastrouhaná (nemusí být) 1.2 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: KLDR

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte přes vlákno na tenké plátky o síle 3 mm, a ty pokrájejte na kousky velké asi 2x5 cm. Všechny ostatní přísady vyjma hrušky smíchejte v míse, přidejte nakrájené maso a dobře promíchejte. Nechte marinovat v ledničce minimálně 30 minut, nejlépe přes noc. Nakonec ke směsi vmíchejte nastrouhanou hrušku a opečte na pánvi.