

Nikudžaga

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 5

- mrkev 2 ks
- cibule 3 ks
- větší brambory 4 ks
- zadní hovězí 500 g
- cukr krystal 4 lžíce
- sójová omáčka 4 lžíce
- rýžové víno saké nebo suché bílé 2 lžíce
- rostlinný olej 3 kapka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Japonsko

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli nakrájíme na dílky a mrkev na větší kusy. Brambory oloupeme a pokrájíme na kostky. Maso nakrájíme plátky. Do pánve kápneme olej a maso na něm orestujeme. Postupně vmícháme cukr, sójovou omáčku a saké. Na pánev přidáme zeleninu a brambory. Dobře promícháme, můžeme podlít trochou vody. Ještě chvíli restujeme, pak přikryjeme pokličkou a zhruba 30 minut dusíme.