

Zupa z glonami i wołowiną



Kuchnia: koreańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 2/5/10

Składniki:

- wołowia - 200 g
- olej
- glony miyok
- sos

Opis przygotowania:

Podgrzać odrobinę oleju w garnku z grubym dnem. Usmażyć pokrojoną w kostkę wołowinę. W międzyczasie moczyć suszone pokruszone na drobne kawałki glony (miyok) we wrzątku. Jak wołowina lekko się podsmaży, wycisnąć wodę z glonów i je dodać. Smażyć 3 minuty, a następnie zalać wrzątkiem. Dodać pokrojony w plastry czosnek i sos sojowy do smaku. Gotować na małym ogniu, aż wołowina odpowiednio zmięknie. Zupa wyjątkowo smaczna z makaronem lub ryżem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!