

Kimchi jjigae



Kuchnia: koreańska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 3/5/10

Składniki:

- olej - 3 łyżki
- boczek - 100 g
- kimchi - 4 garści
- czosnek - 8 ząbków
- bulion - 4 łyżeczki
- woda - 250 ml
- tofu - 8 plasterków
- dymka - 6 szt.

Opis przygotowania:

Pokroić boczek w kostkę. Obrać czosnek. Dymkę oczyścić i pokroić na plasterki. Plasterki tofu przekroić na pół. W głębokim rondlu mocno rozgrzać olej, wrzucić boczek, posypać bulionem i mieszając smażyć ok. 15 minut, aż mięso będzie gotowe. Włożyć kimchi, wlać wodę, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu 5-10 minut. Dołożyć tofu, posypać dymką i chwilę podgrzewać, aż tofu będzie ciepłe. Rozłożyć do czterech ogrzanych miseczek i podawać.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!