TANIEGOTOWANIE.com

Kim pap

Kuchnia: koreańska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 3/5/10

Składniki:

- ryż - 200 g
- olej
- sól
- nori

Opis przygotowania:

Ok. 150 g wybranych dodatków: żółta rzepa, marchew (lekko podsmażona), szpinak (sparzony), koreański kabaczek marynowany, omlet, ogórek, paluszek krabowy, koreańskie mięso z puszki (może być także szynka) Ugotować ryż (taki jak do sushi) przyprawić niewielką ilością oleju sezamowego i soli. Ostudzić. Nałożyć cienką warstwę na połowie nori. Ułożyć składniki pocięte w długie cienkie plastry wedle upodobania. Zawinąć wszystko w glon dokładnie ugniatając. Kroić zamoczonym w zimnej wodzie ostrym nożem w 1 - 2 cm plastry. (Można jeść z sosem sojowym, wasabi i imbirem jak japońskie maki, ale Koreańczycy jedzą same).

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!