

Tuńczyk po koreańsku



Kuchnia: koreańska

Czas przygotowania: do 30 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- soja - 3 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- papryka - 1/2 łyżki
- bulion - 1 l
- tuńczyk - 4 płyty
- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- olej - 2 łyżki
- olej - 1 łyżeczka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 szt.

Opis przygotowania:

W małym rondlu, połączyć sos sojowy, cukier, czerwoną paprykę i bulion. Posypać rybę solą i pieprzem. Rozgrzać olej w dużej patelni. Smażyć tuńczyka do koloru brązowego-ok.3 minuty. Zmniejszyć temperaturę ogrzewania I dodać olej sezamowy. Dodać cebulkę, czosnek, mieszać przez minutę. Dodać mieszaninę z olejem sojowym; mieszać do zredukowania 1/3 objętości, około 2 minuty. Pokroić tuńczyka w kawałki I podawać z sosem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!