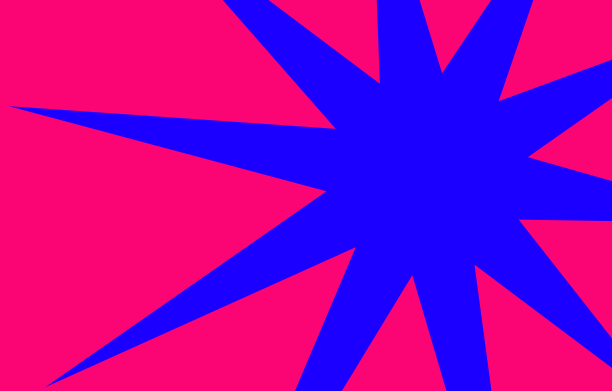




Obraz wygenerowany
przy pomocy narzędzi AI

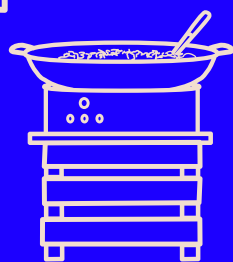
15
viralowych
przepisów

Fast
Food
Z
ję
a
t
y
c
k
i



Spis treści:

Drwal po azjatycku	3
Serowe plauchy w panku	4
Azjatyckie Babeczki Mocy	5
Bao z kurczakiem w sosie kimchi	6
Onigirazu	7
Frytki Katsu	8
Skrzydółka Bulgogi	9
Azjatycki corn dog z kimchi	10
Burger sushi	11
Warzywa w tempurze	12
Kanapka Banh Mi z kurczakiem i warzywami piklowanymi	13
Sushi hot-dog	14
Koreańska pizza Kimchi	15
Kebab indyjski z kurczakiem	16
Boczek po koreańsku	17





► zobacz
jak zrobić

Drwal po azjatycku



4 porcje



25 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 100 g **Panierki Panko House of Asia**
- 2 łyżki odcisniętej kapusty **Kimchi House of Asia**
- 1 łyżka **Sosu Kimchi House of Asia**
- 2 burgery wołowe
- 1 ser camembert
- 1 jajo
- 2 plastry sera topionego
- 2 pomidory pokrojone w plastry
- 100 g sałaty lodowej, drobno pokrojonej
- ½ czerwonej cebuli pokrojonej w plastry
- Kawałek ogórka pokrojonego w plastry
- 2 łyżki majonezu
- 2 bułki do hamburgerów
- Olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ser camembert przekrój w poprzek na dwa plastry. Każdy kawałek obtocz dwukrotnie w roztrzepanym jajku i panierce panko, a następnie usmaż na złoty kolor.
2. Mięso usmaż na patelni na złoty kolor z obu stron. Pod koniec połóż na nim plastry topionego sera i poczekaj, aż się rozpuści. Bułki przekrój i zgrilluj wewnętrzną stroną do lekkiego zarumienienia.
3. W miseczce wymieszaj majonez z sosem kimchi. Kapustę kimchi odcisnij z nadmiaru płynu i przełóż do osobnej miski.
4. Bułki posmaruj sosem majonezowo-kimchi, ułóż warstwami sałatę, odcisnięte kimchi, cebulę, plasterki pomidora, usmażony ser, mięso, ogórka i przykryj drugą częścią bułki. Całość zepnij wykałaczką i podawaj.

Burger bez mięsa też robi robotę. Wersja z samym panierowanym camembertem, kimchi i świeżymi warzywami to pełnoprawny burger wege – wyrazisty oraz chrupiący.



Serowe paluchy w panko

SKŁADNIKI:

- 6 szt. **Papieru ryżowego House of Asia**
- 100 g **Panierki Panko House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy 5 Smaków House of Asia**
- 60 ml **Sosu chilli słodko pikantnego Thai Hertiage**
- 200 g sera cheddar tartego
- 1 jajko
- 50 g mąki pszennej
- 500 ml oleju do smażenia

Do maczania paluchów
świetnie sprawdzi się
klasyk czyli
Sos BBQ
Mississippi oryginal.




2 porcje


15 minut


lekko pikantne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Papier ryżowy zwilż wodą. Na środek każdego arkusza nałóż porcję sera i zwiń jak krokiet.
2. Jajko roztrzep w misce razem z przyprawą 5 smaków. Każdy paluch obtocz kolejno w mące, jajku i panierce panko.
3. Smaż w rozgrzanym oleju na złoty kolor. Podawaj z sosem słodkim chili.





► zobacz
jak zrobić

Azjatyckie Babeczki Mocy

SKŁADNIKI:

- 200 g **Ryżu do sushi House of Asia**
- 4 łyżki **Sosu do ryżu do sushi House of Asia**
- 6 szt. **Liści Nori House of Asia**
- 4 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu Sriracha House of Asia**
- 2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni japońskiej House of Asia**
- 2 łyżeczki **Sezamu białego House of Asia**
- 200 g surowego łososia pokrojonego w kostkę
- 2 łyżki zielonej dymki drobno pokrojonej

TIP: Świeżego tuńczyka potraktuj jak łososia – pokrój w kostkę i zamarynuj. Jeśli używasz tuńczyka z puszki (w sosie własnym lub oleju), dobrze go odsącz i wymieszaj z marynatą oraz dymką, jak w przepisie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotuj ryż do sushi zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odstaw do całkowitego wystudzenia. Następnie dopraw sosem do ryżu.
2. Łososia zamarynuj w połowie sosu sojowego i 1 łyżce oleju sezamowego, srirachy, przyprawie, połowie posiekanej dymki i sezamie.
3. Przygotuj formę do muffinek. Każdy arkusz nori przetnij na 4 równe kwadraty. Na każdy kwadrat nałóż 1 łyżkę ryżu i przełóż do foremki, formując babeczkę. Nałóż porcję łososia na każdą babeczkę i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 10 minut.
4. Upieczone babeczki polej srirachą, posyp sezamem i szczypiorkiem.

6 porcji

25 minut
+ czas
przygotowania ryżu

lekko pikantne





► zobacz
jak zrobić

Bao z kurczakiem w sosie kimchi

SKŁADNIKI:

- 1 saszetka **Pasty Kimchi House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni chińskiej House of Asia**
- 5 g **Białego sezamu House of Asia**
- 100 g **Panierki do tempury House of Asia**
- 100 g **Panierki Panko House of Asia**
- 200 g piersi z kurczaka pokrojonej w plastry
- 2 łyżki majonezu
- ½ ogórka pokrojonego w cienkie plasterki
- Garść liści kolendry
- 50 ml wody
- 6 szt. bułeczek bao lub klusek na parze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przełóż kurczaka do miski, dopraw przyprawą chińską i dokładnie wymieszaj. Przygotuj ciasto z panierki do tempury i wody. Zanurz kawałki kurczaka w tempurze, następnie obtocz w panko. Usmaż w głębokim oleju na złoty kolor, a potem odsącz na ręczniku papierowym.
2. Bułeczki bao podgrzej na parze. Na patelnię dodaj pastę kimchi, wlej wodę i podgrzej, aż powstanie sos. Dodaj usmażonego kurczaka i dokładnie wymieszaj. Posyp sezamem.
3. Bułki bao posmaruj majonezem. Do środka włóż ogórka, kurczaka i świeżą kolendrę.


6 porcji


20 minut


pikantne

Przygotuj krewetki dokładnie w ten sam sposób co kurczaka, dodaj do bao z sosem kimchi i świeżą kolendrą – smakują równie obłędnie.



► zobacz
jak zrobić

Onigirazu

SKŁADNIKI:

- 500 g **Ryżu do sushi House of Asia**
- 4 łyżki **Sosu do ryżu do sushi House of Asia**
- 6 szt. **Liści Nori House of Asia**
- 2 łyżeczki **Sosu Sriracha House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sezamu białego House of Asia**
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym
- 2 łyżki serka śmietankowego
- Kawałek ogórka zielonego, pokrojonego w cienkie plastry
- 1 awokado pokrojone w plastry
- Garść szczypiorku, drobno pokrojonego
- 2 łyżki majonezu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu, dopraw sosem do ryżu, dodaj sezam i odstaw do przestudzenia.
2. Tuńczyka dokładnie odsącz, przełóż do miski. Dodaj majonez, sos sriracha i szczypiorek. Dokładnie wymieszaj.
3. Na środku arkusza nori ułóż porcję ryżu, lekko ją spłaszcz. Na wierzchu posmaruj serkiem, dodaj farsz z tuńczyka, plasterki ogórka i awokado. Przykryj kolejną porcją ryżu.
4. Zawień nori do środka, formując „kanapkę”. Możesz pomóc sobie zawijając w folię spożywczą. Podawaj przecięte na pół.



3 porcje



15 minut
+ czas
przygotowania ryżu



lekko pikantne



Zwilż dłonie wodą przed formowaniem onigirazu – ryż nie będzie się kleił, a kształt będzie bardziej zwarty. Jeśli przygotowujesz je wcześniej, owiń gotowe „kanapki” szczelnie w folię spożywczą – dzięki temu zachowają świeżość, nie rozpadną się i świetnie sprawdzą się jako lunch do zabrania ze sobą.



► zobacz
jak zrobić

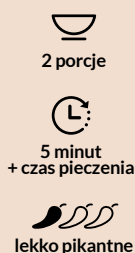
Frytki Katsu

SKŁADNIKI:

- 80 ml **Sosu Tonkatsu House of Asia**
- 30 ml **Sosu Sriracha czerwone chilli House of Asia**
- 400 g frytek mrożonych
- 100 g sera cheddar startego
- 30 g prażonej cebulki
- 50 g jogurtu
- Garść szczypiorku, drobno pokrojonego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Frytki wysyp do naczynia do pieczenia i upiecz zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Pod koniec pieczenia posyp frytki serem i zapiecz, aż ser się rozpuści.
3. Wyjmij z piekarnika, polej jogurtem, sosem tonkatsu i srirachą. Posyp prażoną cebulką i szczypiorkiem.



„Katsu” to skrót od japońskiego katsuetsu, czyli panierowanego kotleta smażonego na złoto. W katsu najważniejsza jest chrupkość, która sprawia, że trudno się mu oprzeć. Właśnie dlatego przygotowaliśmy przepis na frytki katsu – inspirowane japońskim comfort foodem, idealnie chrupiące i pełne smaku. Do przygotowania przepisu możesz również użyć batatów.



► zobacz
jak zrobić

Skrzydółka Bulgogi

SKŁADNIKI:

- 1 saszetka **Pasty Bulgogi House of Asia**
- 6 łyżek **Panierki do tempury House of Asia**
- 1 szklanka **Panierki Panko House of Asia**
- 500 g skrzydełek z kurczaka
- Pieprz i sól do smaku
- 500 ml oleju do smażenia
- 2 łyżki zielonej dymki drobno pokrojonej
- Kilka łyżek wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Skrzydełka oczyść, odetnij lotki i przekrój każde na pół. Dopraw solą i pieprzem.
2. Z panierki do tempury i zimnej wody przygotuj gęste ciasto. Skrzydełka zamocz w cieście, a następnie obtocz w panierce panko.
3. Smaż na głębokim tłuszczu przez około 6–8 minut, aż będą złociste i chrupiące.
4. W tym czasie podgrzej kilka łyżek wody z pastą bulgogi, mieszając, aż powstanie sos.
5. Usmażone skrzydełka wymieszaj z gorącym sosem, posyp szczypiorkiem i podawaj.


6 porcji


20 minut

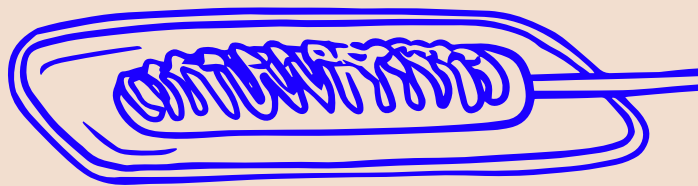

lekko pikantne

TIP: Aby skrzydełka pozostały chrupiące po obtoczeniu w sosie, tuż po usmażeniu odkładaj je na kratkę, a nie na papierowy ręcznik – gorąca para nie zamknie się pod panierką i nie rozmiękczy jej. Dopiero po lekkim przestygnięciu obtocz je w sosie bulgogi.



► zobacz
jak zrobić

Azjatycki corn dog z kimchi



SKŁADNIKI:

- 100 g **Panierki Panko House of Asia**
- 100 g **Panierki do tempury House of Asia**
- 50 g **Sosu Kimchi House of Asia**
- 50 g majonezu
- 6 parówek lub cienkich kiełbasek typu kabanos
- 500 ml oleju do smażenia
- ok. 100 ml zimnej wody
- 6 drewnianych patyczków lub wykałaczek
- 2 łyżki drobno pokrojonego szczypiorku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wsyp panierkę do tempury i stopniowo dolewaj zimną wodę, mieszając, aż uzyskasz gęste ciasto o konsystencji śmietany.
2. Parówki nadziej na patyczki do 3/4 długości. Każdą zanurz w cieście z tempury, a następnie obtocz w panierce panko.
3. Rozgrzej olej i usmaż corn dogi przez 3–4 minuty, aż będą złociste i chrupiące.
4. Podawaj corn dogi polane sosem kimchi, majon-ezem oraz posypane szczypiorkiem.



3 porcje



15 minut



lekko pikantne

Corn dogi świetnie sprawdzą się jako przekąska „na wynos” – po usmażeniu wystudź je na kratce i zapakuj do pudełka z papierem do pieczenia, nie folią! Dzięki temu zachowają chrupkość i nie zaparzą się w środku. Sos zapakuj osobno w mały pojemnik – idealnie do maczania tuż przed zjedzeniem.



► zobacz
jak zrobić

Burger sushi



4 porcje



35 minut
+ czas

przygotowania ryżu



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka **Ryżu do sushi House of Asia**
- 4 łyżki **Sosu do ryżu do sushi House of Asia**
- 12 szt. **Liści Nori House of Asia**
- 3 łyżeczki **Sosu sojowego premium House of Asia**
- 2 łyżeczki **Sosu Sriracha House of Asia** + do podania
- 100 g **Panierki Panko House of Asia**
- 100 g **Panierki do tempury House of Asia** + zimna woda (na ciasto)
- 1 filet łososia (ok. 200 g)
- 2 łyżki majonezu
- ½ ogórka, pokrojonego w cienkie plasterki
- 1 dojrzałe awokado, rozgniecione z solą i pieprzem
- 2 łyżki sera śmietankowego
- Olej do smażenia
- Garść szczypiorku, drobno pokrojonego

TIP: Świetnym zamiennikiem łososia będzie np. paluszek krabowy, nie trzeba go piec, wystarczy wymieszczać z resztą składników podanych w przepisie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotuj ryż do sushi zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie pozostaw do całkowitego przestudzenia. Dopraw sosem do ryżu i dokładnie wymieszaj.
2. Łososia zamarynuj w części sosu sojowego i odstaw na 10 minut. Następnie upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 10 minut. Upieczonego łososia połącz z majonezem, srirachą, pozostałym sosem sojowym i rozgnieć widelcem.
3. Na środku arkusza nori ułóż 1 łyżkę wystudzonego ryżu. Następnie posmaruj serkiem śmietankowym, 1 łyżką rozdrobnionego łososia, dodaj kilka plasterków ogórka, 1 łyżkę rozgnieczonego awokado i posmaruj kolejną porcją sera. Całość przykryj ryżem.
4. Zawień brzegi nori do środka, formując zwartą kanapkę. Możesz zawinąć w folię aluminiową, aby burger nabrał odpowiedniego kształtu.
5. Przygotuj ciasto z tempury zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zanurz burgera w cieście, obtocz w panko i smaż w głębokim oleju rozgrzanym do 180-200°C przez 2-3 minuty z każdej strony.
6. Przekrój burgera na pół i podawaj z dodatkową porcją sosu sriracha i szczypiorkiem.



► zobacz
jak zrobić

Warzywa w tempurze

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Panierki do tempury House of Asia**
- ½ saszetki **Pasty Kimchi House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni japońskiej House of Asia**
- 100 g różyczek kalafiora
- 100 g różyczek brokuła
- 50 g majonezu
- 500 ml oleju do smażenia



2 porcje



15 minut



pikantne

Do tempury świetnie pasują też inne warzywa: plastry batata, paski papryki, grzyby shiitake, cukinia czy cebula. Wystarczy je lekko oprószyć przyprawą japońską i usmażyć dokładnie tak, jak brokuła i kalafiora

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotuj tempurę zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Kalafiora i brokuła zblanszuj w osolonej wodzie przez 1–2 minuty, następnie dokładnie osusz i posyp przyprawą japońską.
3. Rozgrzej olej. Obtocz warzywa w cieście z tempury i usmaż na złoty kolor.
4. W miseczce połącz majonez z pastą kimchi – tak przygotowany sos podaj do warzyw.





► zobacz
jak zrobić

Kanapka Banh Mi z kurczakiem i warzywami piklowanymi

3 porcje

30 minut

lekko pikantne

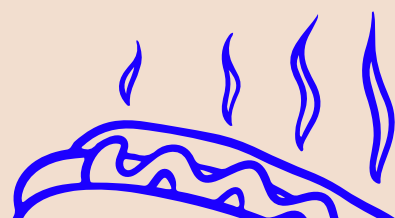
SKŁADNIKI:

- 50 g **Sosu Teriyaki House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni japońskiej House of Asia**
- 100 ml **Octu ryżowego House of Asia**
- 200 g piersi z kurczaka
- 1 marchewka pokrojona w cienkie, długie paski
- 2 czerwone cebule pokrojone w piórka
- Kilka listków kolendry
- 50 g majonezu
- 2 bagietki
- 200 ml wody
- 50 g cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do rondla wlej wodę, ocet ryżowy i dodaj cukier. Wymieszaj, zagotuj i odstaw do lekkiego przestudzenia. Pokrojone warzywa przełóż do słoika i zalej ciepłą zalewą. Odstaw do lodówki na minimum 15 minut.
2. Piersi z kurczaka pokrój w cienkie paski. Dopraw przyprawą japońską oraz odrobiną oleju. Usmaż na patelni polewając sosem teriyaki.
3. Bagietki podpiecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 3-5 minut. Natnij je jak bułki do hot-doga, posmaruj majonezem, ułóż kurczaka, odsączone warzywa i listki kolendry. Przekrój kanapki na pół i podawaj.

Zamiast kurczaka użyj tofu – pokrój, natrzyj przyprawą japońską, zgrilluj i na koniec posmaruj sosem teriyaki. Tofu świetnie chłonie smaki i pasuje do piklowanych warzyw.





► zobacz
jak zrobić

Sushi hot-dog

SKŁADNIKI:

- 500 g **Ryżu do sushi House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu do ryżu do sushi House of Asia**
- 6 szt. **Liści Nori House of Asia**
- 100 g **Panierki Panko House of Asia**
- 1 opakowanie **Panierki do tempury House of Asia**
- 50 g **Sosu Teriyaki House of Asia**
- 30 g **Sosu Sriracha House of Asia**
- 30 ml **Sosu sojowego premium House of Asia**
- 300 g filetu z łososia pokrojonego w drobną kostkę
- 5 łyżek sera śmietankowego
- Garść szczypiorku drobno pokrojonego
- 2 łyżki majonezu
- Olej do smażenia

Pokrój usmażoną rolkę na mniejsze kawałki i podawaj jak mini-kanapki, każdy z porcją łososia i sosem na wierzchu. Idealne na stół imprezowy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

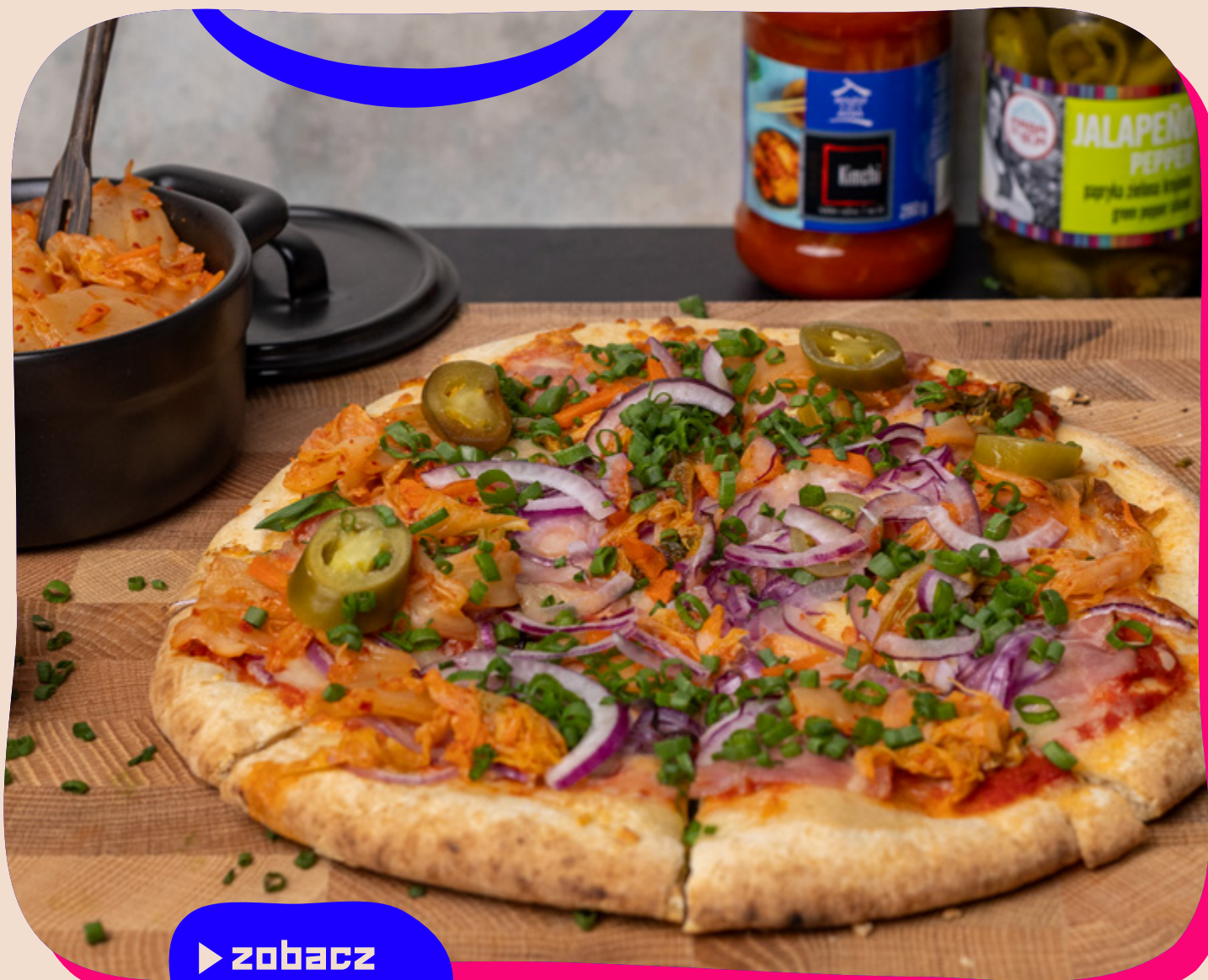
1. Ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odstaw do wystudzenia i dopraw sosem do ryżu.
2. Na środku każdego liścia nori ułóż porcję ryżu i serek śmietankowy. Zawień ciasno, formując kształt rolki – nori powinno całkowicie otaczać ryż.
3. Przygotuj tempurę zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rolkę zanurz w cieście, obtocz w panierce panko i smaż w głębokim oleju na złoty kolor. Odłóż na papierowy ręcznik do odsączenia.
4. Łososia zamarynuj w sosie sojowym, dodaj szczypiorek i odstaw na kilka minut.
5. Usmażoną rolkę natnij jak bułkę do hot-doga. W powstałe rozcięcie nałóż łososia i polej sosem teriyaki, następnie sosem sriracha i majonezem. Na koniec posyp szczypiorkiem i podawaj.

6 porcji

20 minut
+ czas
przygotowania ryżu

lekko pikantne





► zobacz
jak zrobić

Koreańska pizza kimchi

SKŁADNIKI:

- 100 g **Kimchi House of Asia**
- Kilka **Papryk Jalapeno zielonych krojonych Casa del Sur**
- 2 gotowe spody do pizzy
- 150 g pomidorów krojonych w puszcze
- Kilka plasterków boczku surowego wędzonego
- 200 g sera mozzarella tartego
- 1 cebula czerwona, pokrojona w cienkie plastry
- Garść szczypioru, grubiej pokrojonego na skos

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce wymieszaj pomidory z kilkoma łyżkami soku ze słoika kimchi, tworząc bazowy sos.
2. Spody do pizzy posmaruj przygotowanym sosem, posyp tartą mozzarellą, rozłóż plasterki boczku i cebuli. Piecz w nagrzanym piekarniku (ok. 200°C) przez 6–8 minut, aż ser się roztopi, a ciasto zarumieni.
3. Po wyjęciu z piekarnika dodaj odcisnięte kimchi, kilka papryczek i posyp świeżym szczypiolem.

2 porcje

20 minut
+ czas pieczenia

pikantne

Chcesz, żeby pizza miała jeszcze więcej charakteru? Przed pieczeniem skrop brzegi ciasta olejem sezamowym – dodaje aromatu i sprawia, że spód staje się bardziej chrupiący.





► zobacz
jak zrobić

Kebab indyjski z kurczakiem



4 porcje



35 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 1 saszetka **Pasty Tikka Masala House of Asia**
- 2 łyżeczki **Przyprawy Garam Masala House of Asia**
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili House of Asia**
- 4 **Tortille kukurydiane 25 cm Casa del Sur**
- 500 g podudzi z kurczaka, pokrojonych w paski
- 300 g jogurtu naturalnego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 3 łyżeczki drobno posiekanej kolendry
- Garść drobno posiekanej sałaty lodowej
- Kawałek ogórka pokrojonego w plastry
- 2 pomidory, pokrojone w plastry

Jeśli chcesz nadać
ostrości polej składniki
**Oстрым sosem BBQ
z papryki Jalapeno
Casa del Sur**



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kurczaka zamarynuj w paście tikka masala i przyprawie garam masala z dodatkiem 2 łyżek jogurtu i 1 łyżeczki pasty czosnek, imbir, chili. Odstaw na 15 minut. Rozłóż mięso na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 10–12 minut w 180°C. Po upieczeniu odstaw na chwilę, a następnie pokrój w cienkie paski.
2. W misce wymieszaj pozostały jogurt z drugą łyżeczką pasty czosnek, imbir, chili, sokiem z cytryny i kolendrą.
3. Wrapy podpiecz na suchej patelni lub grillu.
4. Każdy wrap posmaruj przygotowanym sosem jogurtowym, ułóż na nim sałatę, pomidory, ogórki oraz kawałki kurczaka. Zawij jak krokiet.



► zobacz
jak zrobić

Boczek po koreańsku



4 porcje



15 minut
+ 2 godziny
gotowania



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 3 łyżki **Jasnego sosu sojowego House of Asia**
- 1 łyżka **Ciemnego sosu sojowego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu Sriracha House of Asia**
- 4 łyżki **Octu ryżowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sezamu białego House of Asia**
- 1 kg boczku surowego
- Garść białych części dymki i odrobina pokrojonej, zielonej części do podania
- Garść świeżej kolendry
- 1 papryczka chili
- 1 główka czosnku
- Kilka plasterków imbiru
- 1 anyż
- 3 łyżki cukru
- 700 ml wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wlej oba rodzaje sosu sojowego, ocet ryżowy i srirachę. Dodaj dymkę, czosnek, imbir, anyż, kolendrę i chili. Dodaj cukier i wymieszaj. Odstaw na godzinę, aby smaki się przegryzły.
2. Boczek pokrój w plastry i usmaż na rumiany kolor. Przełóż do garnka i zalej wcześniej przygotowanym sosem. Doprowadź do wrzenia, zdejmij szumowiny i gotuj na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie (ok. 1–2 godziny w zależności od grubości plastrów).
3. Wyjmij ugotowane mięso, a sos przecedź przez sito i zredukuj. Dodaj mięso i wymieszaj z sosem.
4. Gotowe mięso podawaj z posypką z dymki i sezamu.

Możesz też podać boczek w stylu koreańskiego bowl'a – na gorącym ryżu z dodatkiem kimchi, ogórka, jajka na miękko i sezamu. Polej sosem z duszenia boczku, posyp dymką i gotowe.

CHCESZ WIĘCEJ?

POZNAJ INNE KULINARNE E-BOOKI

