

Sukiyaki

Porcja dla czterech osób.

Składniki:

- 750 g wołowiny,
- 12 grzybów np. suszonych prawdziwków lub podgrzybków,
- 4 pory,
- 1/2 kapusty pekińskiej,
- 250 g tofu,
- 1 paczka ugotowanego makaronu sojowego,
- 250 ml sosu Sukiyaki.



Czas przygotowania ok. 60 minut.

Jak to robimy?

Mięso kroimy na cienkie plasterki (najlepiej kroi się mięso lekko zamrożone).

Kroimy kapustę - najpierw na pół, wycinamy głąb i kroimy na kwadraty o boku ok. 4 cm.

Następnie kroimy pory na kawałki o długości ok. 5 cm. Paprykę czyścimy z nasion i kroimy w podłużne paski.

Tofu kroimy w kostkę wielkości jednego kęsa.

Dzielimy wszystkie składniki na 4 równe porcje.

Rozgrzewamy grubą patelnię i nacieramy ją tłuszczem.

Porcję dla każdej osoby przygotowujemy oddzielnie.

Najpierw wrzucamy pory, a po chwili mięso. Mieszając smażymy chwilę i dorzucamy pozostałe składniki. Smażymy, aż mięso zmieni kolor. Na koniec dolewamy czwartą część sosu Sukiyaki.

Porcję przekładamy na talerz, podajemy i natychmiast przygotowujemy następną.

Sos sukiyaki można również przygotować samemu z

- 1 filiżanki bulionu z ryby,
- 1/2 filiżanki sosu sojowego,
- 1/2 filiżanki mirinu i
- 1 łyżki cukru.