

Korejski bibimbap

Ukupno vreme **60 min** 45 min vreme pripreme **15 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

3 porcije

300 gr	kraljevskih bukovača
2	crvene paprike, isečene na tanke trakice
90 ml	<u>Kikkoman Ulje Pečenog Susama</u>
200 gr	bebi spanaća, opranog i ocedenog
150 gr	klica mung pasulja
3	mlada luka, isečena na kolutove
4	čena belog luka, iseckana
5 kašičice	pečenog susama
250 gr	govedeg fileta
3	jajeta
450 gr	kuvanog japanskog pirinča kratkog zrna (ili pirinča za suši)
2 kašike	gočujanga (korejska čili pasta)

PRIPREMA

Korak 1

300 gr kraljevskih bukovača, isečenih na trakice - **2** crvene paprike, isečene na tanke trakice - **3 kašike** biljnog ulja - **6 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu

Pržiti pečurke i crvene paprike na ulju na jakoj vatri 3 minuta, često mešajući. Dodati Kikkoman terijaki BBQ sos na korejski način i kuvati dok se sve ne zagreje, pa prebacite u činiju.

Korak 2

3 kašike Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **200 gr** bebi spanaća, opranog i ocedenog - **150 gr** klica mung pasulja - **3** mlada luka, isečena na kolutove - **2** čena belog luka, iseckana - **6 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu - **1 kašičica** pečenog susama

Dodati Kikkoman susamovo ulje u vok ili tiganj, zatim dodati bebi spanać i klice pasulja. Kuvati oko 2 minuta. Umešati mladi luk i beli luk. Dodati Kikkoman Terijaki BBQ sos na korejski način i susam, pa prebaciti u činiju.

Korak 3

250 gr govedeg filea, isečenog na trakice - **5 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu - **2** čena belog luka, iseckana - **2 kašike** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **1 kašičica** ečenog susamovog semena - **45 ml** biljnog ulja
Kratko marinirati govedinu sa Kikkoman Terijaki BBQ sosom na korejski način, belim lukom, Kikkoman susamovim uljem i susamovim semenom. Pržiti govedinu na ulju dok se ne zagreje.

Korak 4

3 kašike biljnog ulja - **3** jaja

Pržiti jaja na biljnom ulju.

Korak 5

450 gr kuvanog japanskog pirinča kratkog zrna - **2 kašike** gočudžanga (korejska čili pasta) - **15 ml Kikkoman Ulje Pečenog Susama** - **1 kašika** pečenog susamovog semena - **3** jaja, već pržena
Podeliti pirinač u činije. Poređati sve pržene sastojke preko pirinča. Pomešati gočudžang sa malo mlake vode dok ne postane glatko i kašikom staviti malo preko svakog prženog jajeta. Posuti bibimbap susamom i preliteri Kikkoman susamovim uljem.