

Пибимпап

45—60 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите чеснок и пропустите через чеснокодавилку или мелко нарежьте. Очистите морковь и огурец, нарежьте тонкой соломкой. Ростки маш и шпинат тщательно промойте, затем дайте стечь воде через сито. Зеленый лук нарежьте тонкими кольцами, а грибы – ломтиками.
2. Приготовьте соус. Смешайте все ингредиенты в миске и оставьте, чтобы соус немного настоялся. Рис сварите согласно инструкции.
3. 1/3 выдавленного чеснока смешайте со столовой ложкой соевого соуса и чайной ложкой кунжутного масла. Добавьте ломтики огурца, черный перец молотый и дайте настояться.
4. В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте в нем грибы, приправьте перцем и оставшимся соевым соусом. Добавьте шпинат, оставшийся чеснок и мускатный орех, оставьте в тепле настояться. В другой скороде на растительном масле обжарьте морковь около двух минут, приправьте перцем и соевым соусом. Обжарьте ростки маша и деглазируйте их небольшим количеством соевого соуса. Переложите и оставьте в тепле настояться.
5. В сковороде на растительном масле обжарьте фарш, под конец добавьте оставшийся чеснок, соевый соус и перец. На второй сковороде приготовьте четыре яичницы, чтобы желток остался жидким.
6. Соберите блюдо. Равномерно разделите рис между 4 мисками, сверху выложите все жареные ингредиенты, зеленый лук и огурцы. В конце сверху положите яичницу по центру, полейте сверху соусом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 зубчика	Чеснок
300 г	Морковь
1 шт.	Огурец
200 г	Молодой шпинат
100 г	Ростки маш
2 шт.	Зеленый лук
400 г	Грибы
300 г	Рис жасмин
4 ч.л.	Растительное масло
1 ч.л.	Кунжутное масло
4 ст.л.	Соевый соус
400 г	Фарш говяжий
4 шт.	Яйца
Щепотка	Перец черный молотый
Щепотка	Мускатный орех молотый

Для соуса

2 зубчика	Чеснок
2 ст.л.	Соус Карри
2 ст.л.	Соевый соус
1 ч.л.	Кунжутное масло
2 ст.л.	Минеральная вода
1 ч.л.	Мед
1 ст.л.	Кунжут
0.5 ч.л.	Красный перец Чили острый молотый
1 ч.л.	Имбирь молотый