

## Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 500 г | Говяжья вырезка |
| 3 шт. | Шампиньоны |
| 1 шт. | Лук репчатый |
| 1 ч. л. | Приправа для гриля и шашлыка Колоритный Сеул |

# Пульгоги

35—45 Мин.

## Способ приготовления

1. Вырезку слегка подморозьте и нарежьте тонкими полосками.
2. Лук и шампиньоны нарежьте на кусочки толщиной 1 см.
3. Мясо, лук и шампиньоны посыпьте приправой для гриля и шашлыка “Колоритный Сеул”. Вотрите ее руками и оставьте на 30 минут.
4. Обжарить все на хорошо разогретой сковороде-гриль по 3-4 минуты с каждой стороны. Приятного аппетита!