




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!

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

