




Koreańska wieprzowina Kimchee

Niektórych koreańskich składników zawartych w tym przepisie możesz nie znać, ale nie zniechęcaj się, można je znaleźć podczas tygodni azjatyckich w supermarketach lub w sklepach internetowych.

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 6H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,5 kg łopatki wieprzowej bez kości pokrojonej na 3-4 cm kawałki
- 3 łyżki pasty z chilli gochujang
- 3 łyżki pasty sojowej lub miso doenjang
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 średnie cebule, pokrojone w plastry
- 6 ząbków czosnku, drobno posiekane
- 200 g kimchee
- 2 pęczki dymki, po przekątnej pokroić każdą cebulę na 3 kawałki
- 250 g pieczarki kasztanowe, pokrojone zamiennie, mogą być tradycyjne pieczarki
- Do podania- ryż gotowany na parze, sos sojowy, płatki słodkiej czerwonej papryki, extra kimchee
-



Wykonanie:

Włóż pastę z chili i soi do dużej miski i wymieszaj. Dodaj pokrojoną w kostkę wieprzowinę i dobrze wymieszaj z pastą, aby obtoczyć wszystkie kawałki. Odstaw na bok do marynowania na 30 minut wieprzowinę można również marynować dzień wcześniej, aby uzyskać jeszcze większą głębię smaku. Na dużej patelni rozgrzej olej, dodaj pokrojoną w plastry cebulę i wymieszaj, aż cebula nabierze koloru.

Zmniejsz ogień i delikatnie podsmaż mięso aż uzyska złoty kolor, zajmie to około 10-15 minut.

Wmieszaj czosnek i smaż jeszcze minutę. Do miski wrzuć cebulę, dodaj marynowaną wieprzowinę, kimchee, dymkę, pokrojone grzyby i 100 ml wody. Dobrze wymieszaj, przykrywając pokrywką.

Wolnowar Time Select

Upewnij się, że timer na wolnowarze CrockPot Time Select wyświetla prawidłową godzinę. Wybierz opcję Zaplanuj posiłek Schedule Meal. Wybierz ustawienie Mięso 1 kg. Ustaw godzinę, na którą jedzenie ma być gotowe, a następnie naciśnij migający przycisk start, aby rozpocząć gotowanie. Podawaj z ryżem i sosem sojowym, płatkami czerwonej papryki i dodatkowym kimchee.

Inny Crock-Pot

Czas gotowania 4H na High, 6H na LOW