

# Korejské restované hovězí s kimchi a houbami

Celkový čas vaření **33 min.** 15 min. Doba přípravy **18 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

10 Porce

### Na stir-fry:

- 40 ml** rostlinného oleje
- 1,2 kg** hovězího masa (svíčková nebo ribeye), nakrájeného na tenké proužky
- 3** stroužky česneku, jemně nasekané
- 150 g** cibule, nakrájené na tenké plátky
- 300 g** hub shiitake, nakrájených na plátky
- 300 g** kimchi, jemně nasekaného
- 200 ml** [Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka přirozeně fermentovaná](#) třtinového cukru
- 50 g** třtinového cukru

### Na přílohu:

- 150 g** másla
- 1,2 kg** basmati rýže, uvařené
- 50 g** bezlepkové křupavé smažené cibulky

### Na ozdobu:

- 30 g** sezamových semínek, opražených
- 100 g** jarní cibulky, pouze zelená část, nahrubo nasekaná

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Ve velkém woku nebo na pánvi rozehejte rostlinný olej. Proužky hovězího masa opékejte na vysoké teplotě 3–4 minuty, dokud nezezlátnou na povrchu a uvnitř zůstanou šťavnaté. Vyjměte z pánve a dejte stranou.

### Krok 2

Do pánve přidejte česnek a cibuli a restujte 2–3 minuty, dokud nezprůsvitní.

### Krok 3

Přidejte houby shiitake, kimchi, Bezlepkovou sójovou omáčku Kikkoman a cukr. Vařte na středním plameni 4–5 minut, dokud se suroviny dobře nespojí a omáčka nezhoustne. Vratte hovězí maso zpět do pánve a krátce znovu přiveďte k varu.

### Krok 4

Ve velké pánvi rozpustte máslo a basmati rýži smažte 2–3 minuty. Vmíchejte křupavou smaženou cibulku.

### Krok 5

Stir-fry podávejte s máslovou rýží. Ozdobte jarní cibulkou a sezamovými semínky.