

Grilování uprostřed stolu



Nejde o jednu omáčku ani jeden druh masa

Bulgogi jsou tenké marinované plátky, galbi jsou žebra a samgyeopsal je vepřový bůček. Společné je grilování, přílohy a skládání vlastního sousta.

Bulgogi

Tenké plátky hovězího. Sójová marináda s česnekem, sezamem a hruškou; rychlé grilování.

Galbi

Hovězí nebo vepřová žebra. Více tuku a delší práce na grilu; často sladko-slaná marináda.

Samgyeopsal

Nemarinovaný nebo lehce ochucený vepřový bůček. Chuť se staví až u stolu.

Správné pořadí

1 Připravte stůl

Syrové maso držte odděleně od hotových příloh a připravte si čisté náčiní.

2 Grilujte po dávkách

Rošt nepřepíňujte. Tenké bulgogi obračejte rychle, žebra nechte prohřát důkladně.

3 Sestavte ssam

List salátu, malé množství rýže, maso, ssamjang, česnek a jarní cibulka.

4 Střídejte chutě

Kimchi a další banchan používejte mezi sousty; omáčky přidávejte střídmě.

Pět přímých odkazů



Co patří do sousta

List a rýže

List drží sousto, rýže tlumí intenzitu marinády. Obojí používejte v malém množství.

Maso a ssamjang

Maso je hlavní chuť. Ssamjang je koncentrovaný; obvykle stačí malé množství.

Kimchi a česnek

Přidají kyselost, ostrost a kontrast. Jeden list skládejte tak, aby šel sníst naráz.

Doporučené produkty

1

O'Food BBQ omáčka a marináda na hovězí 280 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

O'Food Gochujang 500 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Sempio Ssamjang 250 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Dek Som Boon světlá sójová omáčka 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

A+ Kimchi 160 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Bulgogi bez spálené marinády



Suroviny · 4 porce

- 600 g velmi tence krájeného hovězího
- 60 ml světlé sójové omáčky
- 1/2 nastrohané asijské hrušky
- 2 lžice cukru nebo medu
- 1 lžice sezamového oleje
- 3 stroužky česneku, jarní cibulka, pepř

Postup

1 Krájejte proti vlákně

Maso lehce zpevněte v mrazáku a nakrájejte na plátky přibližně 2–3 mm.

2 Promíchejte marinádu

Sójovou omáčku spojte s hruškou, cukrem, sezamovým olejem, česnekem, cibulkou a pepřem.

3 Marinujte krátce

Tenké plátky nechte 30–60 minut v chladu. Delší čas není u takto tenkého masa nutný.

4 Pracujte s rozpálenou plochou

Maso vyjměte z přebytečné marinády a grilujte po malých dávkách, aby se opékalo místo dušení.

5 Hned podávejte

Doplňte rýží, listy, kimchi a ssamjangem. Sůl doladte až po ochutnání.

Nejčastější chyba

Mokrě maso a přehřátý gril pustí šťávu. Marináda se začne vařit a cukr se spálí dříve, než povrch zhnědne.