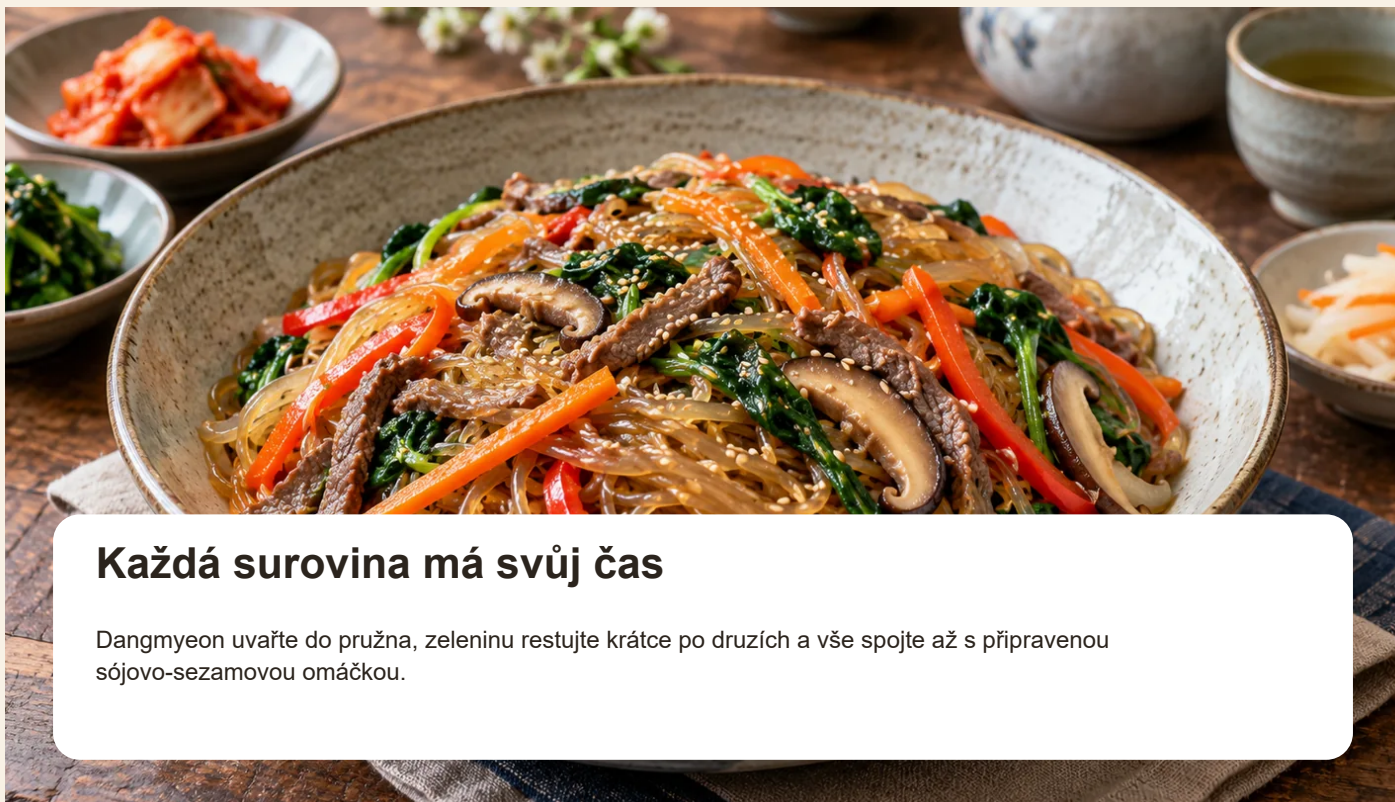


Pružné nudle a čisté barvy



Každá surovina má svůj čas

Dangmyeon uvařte do pružna, zeleninu restujte krátce po druzích a vše spojte až s připravenou sójovo-sezamovou omáčkou.

Dangmyeon

Pro typickou texturu použijte korejské nudle ze škrobu sladkých brambor. Čas vaření ověřte na obalu.

Stejně proužky

Mrkev, cibuli, papriku, houby i maso krájejte podobně tenké. Suroviny se pak rovnoměrně promíchají.

Omáčka na konci

Sójovou omáčku, cukr, česnek, pepř a sezamový olej rozmíchejte předem a dávkujte podle chuti.

Kontrolní body

Nudle se neslepují

Po uvaření je scedte, podle potřeby zkrátte nůžkami a hned promíchejte s částí omáčky.

Zelenina zůstává barevná

Každý druh restujte jen do požadované křehkosti. Dlouhé společné vaření barvy i texturu utlumí.

Japchae není pálivé jídlo. Typická chuť je slaná, lehce sladká, česneková a sezamová.

Postup krok za krokem



Suroviny na 4 porce

200 g dangmyeon - 250 g hovězího - špenát - mrkev - cibule - paprika - shiitake - česnek - 4 lžíce sójové omáčky - 2 lžíce cukru - 2 lžíce sezamového oleje - sezam

1. Omáčka

Rozpusťte cukr v sójové omáčce. Přidejte česnek, pepř a část sezamového oleje.

2. Složky zvlášť

Nudle uvařte. Zeleninu, houby a maso připravte po druzích podle potřebného času.

3. Spojení

Vše promíchejte s omáčkou, krátce prohřejte a dokončete sezamovým olejem a semínky.



Pracujte ve velké nádobě

Nudle jsou dlouhé a pružné. Široká pánev nebo velká mísa umožní rovnoměrné promíchání bez rozmačkání zeleniny.

Před podáváním ochutnejte. Slanost závisí na konkrétní sójové omáčce a sladkost lze upravit po malých dávkách.