Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Татаки из говядины с рисом

Сложность: Приготовить легко

2 порции

45 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Смесь 4 риса

Способ приготовления:

- Засыпать рис в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, убавить огонь до минимального. Варить под крышкой 30 минут.
- Дать рису остыть. Смешать уксус с сахаром, ввести раствор в рис и аккуратно перемешать.
- Вырезку смазать растительным маслом, обжарить на хорошо разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны.
- Смешать соевый соус, кунжутное масло и тростниковый сахар. Залить этим миксом говядину, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2 часа.
- Подавать, тонко нарезав говядину поперек и выложив на рис.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown