

Nikujaga

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~350 kcal

Açılış 8/10

Japon nikujaga, ince dana eti ve patatesi soya soslu hafif tatlısuda yumuşak pişirir.

Malzemeler

- 400 gr Dana eti
- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılı

1. Patates, havuç ve soğanı parçalar halinde doğrayın.
2. İnce dilim eti tencerede 3 dakika mühürleyin.
3. Sebzeleri ekleyip 4 dakika çevirin, yüzeyleri yağla kaplayın.
4. Dashi, soya sosu, mirin ve şekeri ekleyip 18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Tencereyi 8 dakika dinlendirin, patatesler sosu çöksün ve dağılsın.

PÜF NOKTASI

Patatesleri iri kesmek uzun pişimde dağılma durumlarını korumaları sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, üstüne taze soğan serpip pirinçle verin.

Alerjenler

Soya