

Korejski specijalitet za večeru: Jeyuk bokkeum



 Jednostavan

2-4 osobe / 2 h 15 min

1. U veliku zdjelu dodajte luk, gochujang, gochugaru, smeđi šećer, mirin, soja umak, đumbir, češnjak i žlicu vode te sve zajedno dobro izmiješajte. Dodajte svinjsku potrbušinu i lopaticu, te promiješajte tako da cijela površina mesa bude prekrivena smjesom. Ostavite u hladnjaku najmanje dva sata ili preko noći.
2. Prije termičke obrade, ostavite svinjetinu oko 30 minuta na sobnoj temperaturi. U veliku tavu na jakoj vatri dodajte žlicu ulja dok se ne počne lagano pušiti iz tave. Zatim dodajte mariniranu svinjetinu (u koliko tura treba tako da se u tavi površine mesa ne preklapaju). Dok se peku, na svaki komad mesa dodajte još žlicu ili dvije marinade, ako je preostalo od mariniranja. Pecite meso često ga okrećući dok se površina ne karamelizira (oko 5 minuta). Prije svake ture mesa u tavi, iscijedite iz nje višak masnoće, obrišite višak ulja iz tave te ponovite postupak.
3. Premjestite meso u zdjelu za posluživanje te ga posipajte sjemenkama sezama i mladim lukom. Poslužite uz rižu i listove salata ako želite praviti koreanske wrapove.

Recept i foto: [Saveur](#)