

Nikujaga

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~350 kcal

Açılış 18/10

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. Dana eti ve soğan 5 dakika kavurun.
2. Patates ve soya soslu suyu ekleyin.
3. Kısık ateşte 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri iri kesmek uzun pişimde dağılmalarını ve şekillerini korumalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, üstüne taze soğan serpip pirinçle verin.

Alerjenler

Soya