



Свинина жареная с кимчей по-корейски



На 1000 г	Калории 3225	Белки 200.0	Жиры 216.0	Углеводы 52.5
На 100 г	Калории 322.5	Белки 20.0	Жиры 21.6	Углеводы 5.3

Ингредиенты

Свинина - 1000 граммов
Кимча - 500 граммов

Процент потерь по массе: 0 %

Описание

Обжариваем свинину на сильном огне. Когда готова на 2/3, вливаем сок, выдавленный из кимчи (или то, что есть в упаковке). Рубим кимчи кусками по 2-4 см и выкладываем на сковороду поверх мяса. Через минут 5 перемешиваем и убавляем огонь до среднего.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2025 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru