

Hovězí rolky negi-maki

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

600 g hovězí roštěné

3 svazky zelené cibulky

olej

Na omáčku: 150 ml sójové omáčky

150 ml mirinu (rýžového vína

lze nahradit bílým přírodním)

40 g bílé ředkve

20 g cibule

20 g jablka

1 stroužek česneku

3 rajčata na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Maso odblaníme a dáme na hodinu do mrazničky. V polozmrzlém stavu je nakrájíme na 24 velmi tenkých plátků. Cibulovou nať omyjeme, nakrájíme na stejnou šířku jako hovězí plátky a ovineme vždy dvěma kousky masa. Rolky sepneme a na oleji zprudka opečeme tak, aby maso uvnitř zůstalo růžové. Na omáčku nastouháme najemno ředkev, cibuli, jablko a česnek. Sójovou omáčku smícháme s vínem a přidáme k zelenině. Nevaříme ! Rolky ozdobíme čtrtkami rajčat, namáčíme je v omáčce a podáváme s dušenou rýží.