

JUŽNA KOREJA

GLAVNO JELO: Dak-galbi

(pržena marinirana pileтина s povrćem i rižinim kolačićima)



Vrijeme kuhanja: 90 minuta / porcije: 1-2

Sastojci

100 g pilećih bataka
30 g rižinog kolača za Tteokbokki
30 g slatkog krumpira
30 g kupusa
30 g luka
10 g mladog luka

Zelena ili crvena čili papričica (po izboru)

Marinada

- 2 žličice crvene čili papričice u prahu
- 1/2 žlice paste od crvene čili papričice - Gochujang umak
- 1 žličica soja umaka
- 1/4 žličice soli
- 1 žličica šećera
- 1 žličica Mulyeota (korejskog kukuruznog sirupa)
- 1 žlica soka od luka (sitno mljeveni luk)
- 1 žličica nasjeckanog češnjaka
- 1/4 žličice nasjeckanog đumbira
- 1 žličica sezama u prahu pomiješanog sa soli

- 1 žličica sezamova ulja
- 1 žlica rafiniranog rižinog vina
- 1 žlica ulja za kuhanje

Priprema

- ① Iz bataka odstranite tetive i na nekoliko ih mjesta zarezite nožem. Zatim narežite piletinu na komade duljine 4 cm, prikladne za zalogaj.
- ② Narežite slatki krumpir, kupus i luk na komade veličine 5 x 1,5 cm. Mladi luk i zelenu (ili crvenu) čili papričicu narežite na dijagonalne ploškice veličine 2 x 0,5 cm.
- ③ Natopite rižin kolač hladnom vodom i pustite da odstoji neko vrijeme, a zatim ga kratko kuhajte u kipućoj vodi. Narežite pola lista perile.

Upute za kuhanje

- ① Piletinu ostavite sat vremena u marinadi, a 1/3 marinade odvojite za kasniju upotrebu.
- ② Nauljite prethodno zagrijanu tavu i stavite piletinu da se prži uz miješanje. Zatim redom dodajte slatki krumpir, luk, kupus i rižin kolač.
- ③ Dodajte ostatak marinade i pržite na srednje jakoj vatri uz miješanje. Prije nego što dovršite jelo, dodajte i pržite zelenu ili crvenu čili papričicu, list perile i mladi luk uz miješanje.

Napomena

- * Po želji možete dodati mrkvu i bundevu.
- * Jelo po želji možete posuti sirom.

Hotteok

(korejske slatke palačinke punjene smeđim šećerom, cimetom i orasima)

Broj porcija: 6 palačinki, srednje veličine



Smjesa

- 1 i 1/4 šalice (157 g) višenamjenskog brašna
- 1/2 čajne žličice soli
- 1 čajna žličica šećera
- 1 čajna žličica instant suhog kvasca
- 1/2 šalice (125ml) mlakog mlijeka
- Malo ulja

Punjenje (sastojke dobro pomiješati u zdjeli)

- 1/4 smeđeg šećera
- 1/4 čajne žličice cimeta u prahu
- 2 jušne žlice mljevenih oraha

*1 šalica = 250ml, 1 jušna žlica = 15ml, 1 čajna žličica = 5ml

Postupak

1. Prosijati brašno u veliku posudu, dodati sol, šećer, kvasac i mlijeko. Umijesiti tijesto i pokriti zdjelu plastičnom folijom. Ostaviti da se diže na sobnoj temperaturi dok se tijesto ne udvostruči. (cca 1 sat na temp 27C)
2. Kad se tijesto digne, premijesite tijesto još par minuta. Pokrijte i ponovno ostavite na 20 min.
3. Kad je tijesto spremno, nauljite ruke i podijelite tijesto u kuglice za 6 palačinki srednje veličine.
4. Uzmite jednu kuglicu tijesta, razvucite ju na dlanu i staviti na sredinu oko 1 jušnu žlicu pripremljenog punjenja. Nakon toga zatvorite tijesto skupljajući krajeve u sredinu, formirajući kuglicu. Ponoviti sa preostalim tijestom.
5. Zagrijte tavu za pečenje na srednju jačinu i kad se zagrije, dodati tanki sloj ulja.

6. Stavite tijesto na tavu (1 ili više, ovisi o veličini tave - ako stavljate više, ostavite prostora između njih.) Peći palačinku na srednjoj vatri dok donji dio ne postane lagano zlatno smeđe boje (oko 30 sekundi). Okrenuti palačinku i pritisnuti ju ravnom špatulom. Peći dok joj donja strana ne postane zlatno smeđa (oko 1 minute). Okrenuti palačinku još jednom i smanjiti vatru na najmanje. Pokriti tavu poklopcem i peći dok se punjenje potpuno ne otopi (oko 1 min).
7. Preseliti palačinke na tanjur i ponoviti postupak s preostalim tijestom. Poslužiti tople!

SuJeongGwa

(hladni korejski punč od cimeta i đumbira)



Broj porcija: 20

Sastojci

- 70g štapića cimeta
- 100g svježeg đumbira, oguljenog i tanko narezanog
- 2 ½ šalice smeđeg šećera
- 22 šalice vode

Dekoracija - po želji

- pinjoli

*1 šalica = 250 ml

Postupak

Staviti đumbir u veliki lonac. Dodati 11 šalica vode, poklopiti i kuhati na srednje jakoj vatri 40 minuta. Staviti štapiće cimeta u poseban veliki lonac, dodati 11 šalica vode, poklopiti i također kuhati na srednje jakoj vatri 40 min.

1. Nakon 40 min, pripremite još jedan veliki lonac (treba biti dovoljno velik da može zaprimiti tekućinu iz oba lonca). Ocijediti kuhani đumbir i štapiće cimeta kroz cjedilo.

2. Dodati šećer I kuhati smjesu narednih 10-20 min na jakoj vatri dok se šećer u potpunosti ne otopi.
3. Ohladiti punč prije posluživanja.
4. Ukrasiti po želji pinjolima. Led po želji.