

Antrykot Rib Eye Wagyu Kogoshima Japonia A5



Cena: 1 249,00 zł

Opis produktu

PHO BO

Przepisów na fantastyczną zupę Pho znajdziecie w sieci bardzo dużo. Dlatego nie będziemy tutaj przytoczyć konkretnego. Z pewnością znajdziecie taki, który będzie wam odpowiadał. My z wołowiną Wagyu przygotowujemy właśnie Pho Bo. To jest odmiana tego dania, do której potrzebujecie wysokiej jakości steka. Najbardziej smakowita, wykwintna, totalnie podbijająca smak będzie wołowina Wagyu. A przy okazji pozwoli Wam to jednym stekiem nakarmić kilka osób.

Potrzebujecie gotowego, wrzącego bulionu Pho. Steka Rib-Eye Wagyu musicie wcześniej podmrozić, żeby dał się pokroić na bardzo cienkie plasterki. Potem wołowinę należy koniecznie doprowadzić do temperatury pokojowej. Do miseczek nałożyć makaron, na makaron położyć kilka plasterków Wagyu i zalać wrzącym bulionem. Wołowina sparzy się w bulionie i danie gotowe. Cieszcie się każdym kęsem! Mmmmm