

## Токпокки



Время приготовления: 120 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 70 г
- анчоусы 30 г
- вода 1 л
- вода
- водоросли 20 г
- зеленый лук 20 г
- зелень 20 г
- красный молотый перец 20 г
- кунжутное масло 5 мл
- рис 400 г
- сахар 20 г
- сметана 30 г
- соль по вкусу,

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Выкладываем рис в сито, моем под проточной водой. Моем до тех пор, пока вода будет не белой, а прозрачной. Затем этот же рис измельчаем в кухонном комбайне или с помощью блендера. Полученную массу пропускаем через сито с маленькими отверстиями. Масса должна быть 100% однородной, без единого комочка.
2. Выкладываем массу в глубокую тарелку, добавляем соль, наливаем кипяток небольшими порциями. Тесто в итоге должно иметь рыхлую консистенцию. Накрываем миску пищевой пленкой, делаем в ней отверстие ножом. Отправляем тесто в микроволновую печь на 2 минуты. Затем извлекаем, перемешиваем его. Далее вновь греем в микроволновке 2 минуты.
3. Ну а теперь раскатываем тесто, смазываем руки малом, формируем из него колбаски длиной 10 сантиметров. Тесто гладкое, хорошо растягивается. Чтобы работать было удобнее, можно смазать руки растительным маслом.
4. В кастрюлю наливаем воду, отправляем на огонь. Выкладываем анчоусы в воду, сюда же добавляем раскрошенную пластину водорослей. Доводим жидкость до кипения, кастрюлю не закрываем крышкой.
5. По истечении 15 минут извлекаем водоросли и анчоусы с помощью шумовки. В пиалу насыпаем кочукару и сахар, добавляем пасту Кочхуджэн. Перемешиваем получившийся соус.
6. Помещаем гарэток в бульон, вслед за рисовыми палочками отправляем и соус. Доводим содержимое до кипения, осторожно перемешиваем.
7. Варим, пока гарэток не смягчится, а соус не будет блестящим и густым. Если даже через 12 минут консистенция гарэтока не достаточно мягкая, поэтому можно долить еще немного воды и дождаться полной готовности гарэтока.
8. При подаче посыпаем блюдо рубленым зеленым луком и поливаем сметаной.