
Boczek pieczony

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1517 razy.

Kuchnia chińska

1 kg surowego boczku

Marynata:

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka cukru lub miodu

1 roztarty ząbek czosnku

1/2 łyżeczki cynamonu

1 goź dzik

1 łyżka sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi i 2 łyżeczki wody

1. Skórę boczku naciąć wzdłuż, w odstępach 2 cm.
 2. Wymieszać składniki marynaty, natrzeć boczek, odstawić na 6 godz. lub na noc.
 3. Mięso wyłożyć na brytfannę skór do góry, podlać 3-4 łyżkami wody; piec przez 15 min. w mocno nagrzanym piekarniku (260oC):
 4. Zmniejszyć płomień (60o C), piec Przez 40 min., podlewać wodą (2 łyżki).
 5. Oddzielić skórę i pokrajać w małą kostkę; mięso pokrajać w plasterki.
 6. Podawać ze smażonymi jarzynami - (patrz: potrawy z jarzyn) lub smażonym ryżem i ogórkiem konserwowym.
- Proporcje dla 5-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD