SZYNKA PEKLOWANA PO CHIŃSKU

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1314 razy.

Kuchnia chińska

1 - 1 1/2 kg wieprzowiny od szynki lub łopatki (bez kości)
1 łyżeczka pieprzu syczuańskiego lub rozgniecione ziarenka czarnego
1 łyżka soli
2 łyżeczki saletry
2 szklanki wody
3 czubate łyżki soli

Łyżkę soli i pieprz wsypać na suchą, czystą patelnię, mieszając podgrzewać na średnim ogniu, aż sól nabierze ciemnozłotego koloru. Przestudzić, wymieszać z saletrą. Natrzeć mięso (bez kości) równomiernie ze wszystkich stron przyprawami, pozostawić na 2-4 godz. w temperaturze pokojowej. 2 szklanki wody wlać do rondla, dodać sól, zagotować, trzymać na dużym ogniu minutę, wystudzić. Posolone mięso włożyć do emaliowanego płaskiego garnka lub do wazy na zupę, zalać solanką, przykryć, wstawię do lodówki na 7 dni. Obracać co 12 godz. Mięso wyjąć z marynaty, opłukać z pieprzu. Można je związać, aby nadać ładny kształt. Włożyć mięso do miski, gotować na parze 1 1/2 do 2 godz. Mięso ostrożnie wyjąć z miski. Sos szynkowy odstawić. Mięso zawinąć w gazę, położyć deseczkę na szynce, obciążyć, odstawić na 5 - 6 godz. Odwinąć, usunąć sznurek, włożyć do sosu, wstawić do lodówki. Podawać po 12 godz. Szynkę można przechowywać w sosie, w lodówce przez 7 dni. Szynkę podawać pokrajaną w cienkie plasterki z musztardą. Proporcje: na 12-16 porcji - na przekąskę

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD