

---

# Wieprzowina smażona z imbirem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

## Kuchnia japońska

1/4 schabu bez kości pokrajanego w cienkie plasterki  
1/2 łyżki utartego korzenia imbiru lub 1/2 łyżki imbiru w proszku  
1 łyżeczka wódki wyborowej (dowolnie)  
1 łyżeczka oleju jadalnego  
1/2 szklanki sosu sojowego lub 2 łyżki przyprawy maggi i 6 łyżek wody

1. Sos sojowy lub maggi połączyć z wodą i cukrem. Zagotować .
  2. Gorącym płynem zalać mięso, wymieszać z imbirem, odstawić na 30 min:
  3. Mięso smażyć na mocno rozgrzanym oleju, natychmiast obrócić po zmianie koloru, smażyć jeszcze przez chwilę.
  4. Podawać natychmiast ze smażonym ryżem i sałatką jarzynową.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD