

Żeberka Wieprzowe na ostro

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1336 razy.

Kuchnia chińska
Przepis oryginalny

1 kg żeberek wieprzowych

Marynata:

4 łyżki sosu sojowego

1 łyżka soli

1 łyżeczka miodu

1 słodkiej pasty sojowej

2 roztarte ząbki czosnku

1 kawałek (1/2 cm) korzenia imbiru drobno posiekany

1/2 łyżeczki "pięciu przypraw" (heong liu fun)

3 łyżki oleju jadalnego

1/2 szklanki wytrawnego białego wina

1 łyżka pasty sezamowej

1. Składniki marynaty dokładnie wymieszać .
 2. Żeberka pokrajać na porcje, zalać marynatą, pozostawić w chłodnym miejscu na noc.
 3. Podczas pieczenia zlewać tłuszcz i smarować mięso marynat. Prawidłowo upieczone żeberka powinny być zrumienione, chrupiące, a w środku soczyste.
 4. Podawać z sosem sliwkowym (mui jeung) i z bułeczkami MAN TOU
- Proporcje dla 4 osób

Przepis w naszej kuchni;

1 kg żeberek wieprzowych,

Marynata:

4 łyżki miodu

2 łyżki octu (6 proc.) i 2 łyżki wody

1 łyżka cukru, 4 łyżki sosu sojowego na 1 i 1/2 szklanki przyprawy maggi 2 i 1/2 łyżki wody 2 roztarte ząbki czosnku, szczypta Imbiru (dowolnie)

1/4 łyżeczki cynamonu

1 goź dzik

2 łyżki wytrawnego białego wina lub wódki wyborowej (dowolnie).

1. Składniki marynaty dokładnie wymieszać .
2. Żeberka pokrajać na 8 porcji, zalać marynatą, pozostawić w chłodnym miejscu na noc.
3. Piec w średnio nagrzanym piekarniku (190oC) przez godzinę, odlewając tłuszcz, smarować mięso marynatą. Po upieczeniu żeberka powinny być chrupkie, zrumienione i soczyste.
4. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub z bułeczkami MAN TOU

Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD