
Wieprzowina na ostro

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg schabu bez kości pokrajanego wzdłuż na 3 cm paski

Marynata :

1 łyżeczka posiekanego korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 mała cebula pokrajana w piórka

1 roztarty ząbek czosnku

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

2 łyżki wódki wyborowej lub wody

1/4 łyżeczki soli

Sos:

1/2 łyżki miodu lub cukru

1/2 łyżki sosu sojowego lub 1/2 łyżeczki maggi i łyżeczka wody

1/2 łyżki wódki wyborowej (dowolnie)

1/2 łyżki oleju jadalnego

1. Dokładnie połączyć składniki marynaty, wymieszać z mięsem, pozostawić w chłodnym miejscu na noc.
2. Osączony z marynaty schab ułożyć na brytfannie, podlać 2-3 łyżkami wody, piec w średnio nagrzanym piekarniku (190 C) przez 20 min.
3. Wymieszać składniki sosu.
4. Odląć sos wytworzony podczas pieczenia.
5. Mięso polać uprzednio przygotowanym sosem i piec jeszcze przez 15 min.
6. Mięso pokrajać w cienkie ukośne plasterki, wyłożyć na gorący półmisek.
7. Podawać na gorąco lub na zimno ze smażonym ryżem CHOW-FAN z ogórkiem konserwowym, z ostrym sosem sojowym lub musztardowo-sojowym i bułeczkami na parze MAN-TOU Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD