WIEPRZOWINA KRYSZTAŁOWA W SOSIE CZOSNKOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1391 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg wieprzowiny od szynki
4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku
1 cebula dymka
2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
Sos czosnkowy:
1 łyżka roztartego czosnku
2 łyżeczki musztardy stołowej lub winnego octu
2 łyżki sosu sojowego
4 łyżki wywaru wieprzowego
4 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego
2 łyżeczki miodu lub cukru
sól do smaku

Mięso włożyć do garnka (o objętości 3 l), wlać tyle wody, aby zakryć wieprzowinę. Zagotować na dużym ogniu, zebrać szumowiny, dodać imbir, cebulę, alkohol. Przykryć, zmniejszyć płomień, gotować 20 min na średnim ogniu. Garnek zestawić z ognia, mięso obrócić, przykryć, postawić na gazie, zagotować, natychmiast zestawić. Odstawić do wystudzenia nie odkrywając garnka na 2-3 godz. Mięso wyjąć z wywaru, wstawię do lodówki na 2 godz. Wywar odcedzić. Składniki sosu wymieszać. Wieprzowinę pokrajać w plasterki o wymiarach 4 x 6 x 1/4 cm, ułożyć w głębokiej salaterce, polać sosem. Podawać na zimno.
Uwaga! Wieprzowinę można przyrządzić dzień wcześniej Krajać w plasterki krótko przed podaniem. Proporcje: dla 8-12 osób na przyjęciu, kiedy podajemy inne potrawy

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