
WIEPRZOWINA KRYSZTAŁOWA W SOSIE CZOSNKOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 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 rozartego 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 pojemności 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, wstawić 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. Porcje: dla 8-12 osób na przyjęciu, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD