
BOCZEK GOTOWANY I DUSZONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1414 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg chudego, surowego boczku

2 szklanki wody

4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

2 cebule dymki

1 świeża papryka

1 por (tylko biała część)

3 łyżki i 2 łyżeczki oleju

1 roztarty ząbek czosnku

1 łyżka czystej wódki

Sos:

3 łyżki miodu

1 łyżka ostrego keczupu

1/4 - 1/2 łyżeczki przyprawy chilli

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

Boczek włożyć do małego garnka, dodać imbir, cebulki, zalać 2 szklankami wody, gotować na małym ogniu 40 min. Mięso wyjąć, płukać zimną wodą, aż stanie się zimne. Wstawić do lodówki na 1-2 godz. Pokrajać w bardzo cienkie plasterki o wymiarach 3-6 cm. Z papryki usunąć nasiona i zgrubienia, a następnie pokrajać ją w 2 1/2 - 3 cm kawałki. Białą część pora pokrajać ukośnie w 2 1/2 cm kawałki, rozdzielić na obrączki. Wymieszać składniki sosu. 3 łyżki oleju wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, dodać czosnek, mieszając smażyć 10 sek, włożyć plasterki boczku, mieszając smażyć minutę. Wlać sos, mieszając dusić minutę, wlać wódkę, mieszając dusić 30 sek. Mięso przesunąć na bok patelni, wlać 2 łyżeczki oleju na środek, wsypać paprykę i pory, mieszając smażyć 30 sek, wymieszać z mięsem. Podawać na gorąco. Proporcje: dla 4-6 osób, kiedy podajemy inne potrawy
Uwaga! Por i paprykę można przesmażyć na 2 łyżeczkach oleju, po czym przełożyć na talerzyk. Dalej postępować z boczkiem jak wyżej, dodać warzywa przed wlaniem alkoholu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD