

SŁODKO-KWAŚNA WIEPRZOWINA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia chińska

1 kg schabu (karkówki)

1 szklanka osączonego ananasa z kompotu

1/2 szklanki soku z kompotu

1 świeża papryka

1/2 szklanki marchwi lub pędów bambusa pokrajanych w plasterki

1 średnia cebula

mąka ziemniaczana

olej do głębokiego smażenia

1 roztarty ząbek czosnku

3 łyżki oleju

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka czystej wódki

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

Marynata:

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka czystej wódki

1 jajo

1/2 łyżeczki soli

Słodko-kwaśny sos:

3 łyżki keczupu

2 łyżki octu (5%)

2 łyżeczki sosu sojowego

1/2 - 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1/2 łyżeczki "Jarzynki" lub "Vegety"

2 łyżki cukru

1/4 szklanki wody

sól do smaku

Mięso pokrajać w kostkę o boku 2-3 cm, włożyć do miski dodać składniki marynaty, wymieszać drewnianą łyżką lub ręką, odstawić na 1 godz. lub wstawić do lodówki aż do czasu przyrządzenia. Paprykę pokrajać w 2 cm kostkę, cebulę pokrajać wzdłuż na 4 części, rozdzielić na listki. Składniki słodko-kwaśnego sosu starannie wymieszać z sokiem z kompotu. Marchewkę gotować przez minutę, przelać zimną wodą. Mięso pokrajane w kostkę obtoczyć w mące ziemniaczanej, strzepać nadmiar, ułożyć na dużym talerzu lub na tacy. Około 4 szklanek oleju wlać do garnka lub rondla, podgrzać na dużym ogniu przez 5 min. Sprawdzić temperaturę nakłuwając wykałaczką. Połowę kostek mięsa kłaść pojedynczo na gorący olej, smażyć na jasnozłoty kolor, wybierając po kostce mięso przekładać do cedzaka wstawionego do miski. Smażyć drugą połowę. Metalowym sitkiem usunąć zanieczyszczenia z oleju, olej mocno podgrzać, sprawdzić temperaturę, włożyć wszystkie kostki mięsa, smażyć około 5 min na ciemnozłoty kolor, przelać na cedzak, osączyć mięso z oleju. Dwie łyżki oleju wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu, dodać czosnek mieszając smażyć 10 sek, wsypać cebulę, smażyć 30 sek ciągle mieszając dodać marchewkę i paprykę, dalej mieszając smażyć 30 sek, osolić, zamieszać, przełożyć na talerz. Patelnię wyplukać, osuszyć rozgrzać na dużym ogniu, wlać łyżkę oleju, podgrzać, dodać wódkę cały czas mieszając dodawać kawałki ananasa i smażyć 30 sek, wlać zamieszany sos, gotować mieszając do zgęstnienia. Włożyć mięso i warzywa do sosu, starannie wymieszać, dodać oleju sezamowego, zamieszać. Podawać natychmiast. Porcje: dla 6-8 osób - jako danie główne, z ryżem, z dodatkiem zupy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD