

WIEPRZOWINA Z OWOCAMI LICZI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1416 razy.

Kuchnia chińska

1 kg schabu (karkówki)

1 puszka owocu liczi (około 2 szklanek)

1 lekko roztrzepane jajo

4 szklanki i 2 łyżki oleju

mąka ziemniaczana do obtoczenia

1 rozgnieciony ząbek czosnku

2 łyżki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

Marynata:

łyżki sosu sojowego

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1/4 łyżeczki "pięciu przypraw" lub cynamon

1/2 łyżeczki soli

Sos z liczi:

3/4 szklanki soku z kompotu liczi

1/2 łyżeczki "Jarzynki" lub "Vegety"

2 łyżki keczupu

3 łyżki octu (5%)

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka cukru

Mięso pokrajać w kawałki o wymiarach 3 x 4 i 1 /2 cm. Każdy kawałek naciąć z jednej strony w kratkę o szerokości 1 cm. Składniki marynaty wymieszać , dodać mięso, dokładnie wymieszać ręką, odstawić na 30 min w temperaturze pokojowej. Owoce liczi osączyć , przeciąć na pół, sok wymieszać z pozostałymi składnikami sosu z liczi. Mięso przełożyć do sita, osączyć . Roztrzepać jajo w misce, przełożyć do niej mięso, wymieszać . Obtoczyć wieprzowinę w mące ziemniaczanej, strzepać nadmiar, odłożyć na talerz. Garnek lub rondel postawić na dużym ogniu, wlać 4 szklanki oleju, po 5 min sprawdzić temperaturę. Połowę mięsa kłaść pojedynczo w gorący olej, smażyć na jasnozłoty kolor przełożyć do cedzaka. Smażyć drugą połowę. Metalowym sitkiem zebrać zanieczyszczenia z oleju, olej mocno rozgrzać , wsypać przesmażone mięso, smażyć na ciemnozłoty kolor, przelać olej z mięsem do cedzaka ustawionego na garnku. Łyżkę oleju wlać na gorącą patelnię, dodać czosnek, smażyć do zrumienienia, czosnek wybrać . Wlać alkohol i zamieszany sos, mieszając doprowadzić do zagotowania. Dodać liczi, mieszając zagotować , spróbować , w razie potrzeby doprawić solą, cukrem lub octem. Wlać olej sezamowy, zamieszać . Dodać usmażone kawałki mięsa, wymieszać . Podawać natychmiast. Porcje: dla 6-8 osób - z ryżem i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD