WIEPRZOWINA

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1350 razy.

Kuchnia chińska
75 dag świeżego chudego boczku lub wieprzowej łopatki ze skórą
1 1/2 łyżki sosu sojowego
olej do głębokiego smażenia
Sos przyprawowy:
3 łyżki sosu sojowego
3 plasterki świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku
1 i 1/4 szklanki wywaru l, rosołu lub wody
3 łyżki czystej wódki lub wytrawnego białego wina
1 1/2 łyżki cukru
3 gwiazdki anyżu lub 1/2 łyżeczki anyżu lub kopru włoskiego

Mięso podzielić na 4 równe kawałki, włożyć do gotującej wody, gotować 5 min, odcedzić , wypłukać pod zimną wodą, osuszyć . Natrzeć ze wszystkich stron sosem sojowym, szczególnie mocno skórę, odstawić do przesuszenia.
Olej mocno rozgrzać na dużym ogniu, sprawdzić temperaturę, zmniejszyć płomień na średni, włożyć mięso i smażyć 4 min, osączyć z tłuszczu. Włożyć do płaskiego garnka, skórą do dołu, wlać zamieszany sos przyprawowy, doprowadzić do zagotowania, obracać kilkakrotnie trzymając na średnim ogniu minutę. Garnek z mięsem ustawić na wkładce do gotowania na parze, przykryć , gotować na parze aż mięso stanie się bardzo miękkie, około 2 godz. Ostrożnie wyjąć garnek, mięso przełożyć na półmisek, polać sosem z garnka. Podawać na gorąco lub na zimno.
Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ryżem, lub na zimno na 10 - 12 porcji, kiedy podajemy inne potrawy

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