
WIEPRZOWINA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1314 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 I, 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD