

---

# BOCZEK PIECZONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1548 razy.

## Kuchnia chińska

1 kg surowego boczku ze skórą

1 i 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

3 i 1/2 łyżeczki soli

1-2 rozarte ząbki czosnku

1 łyżka miodu

1 1/2 łyżki sosu sojowego

Skórę naciąć w kratkę w odstępach 2 1/2 cm. Czosnek rozetrzeć z solą i imbirem, natrzeć mięso. Odstawię na 2 godz., a jeszcze lepiej na noc. Wodę wlać do garnka, doprowadzić do wrzenia, włożyć boczek i gotować przez 5 min, wyjąć, odcedzić, osączyć. Piekarnik rozgrzać do 200 °C. Ruszt piekarnika posmarować olejem, mięso ułożyć na ruszcie skórą do dołu, piec 35-45 min, zmniejszyć temperaturę do 180 °C. Mięso wyjąć, obrócić, posmarować miodem połączonym z sosem sojowym, wstawić do piekarnika i piec 45 min. Skórka musi być chrupiąca i ładnie zrumieniona. Pokrajać w kawałki "na ząbek". Podawać z sosem sojowym.

Proporcje: dla 6 osób - z ryżem lub bułką na parze, z potrawą z warzyw i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD