AROMATYCZNE PASKI WIEPRZOWE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1686 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg chudej wieprzowiny pokrajanej w grube paski
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki "pięciu przypraw": zmielonego cynamonu lub ziela angielskiego
1 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 posiekane plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
2 posiekane ząbki czosnku
olej do głębokiego smażenia
1 1/2 łyżki sosu sojowego
2 łyżeczki cukru
2 łyżeczki grubej soli
1 1/2 łyżeczki pieprzu syczuańskiego lub pieprzu czarnego
10 listków sałaty lub placki mandaryńskie
6 łyżek sosu śliwkowego

Sól połączyć z "pięcioma przyprawami" i mąką ziemniaczaną, natrzeć paski mięsa, odstawić na 30 min. Olej rozgrzać na średnim ogniu, włożyć połowę mięsa, zamieszać , smażyć 3 1/2 min, wybrać łyżką cedzakową, osączyć w cedzaku, przełożyć do miski. Smażyć pozostałe mięso. Wlać sos sojowy do mięsa, posypać cukrem, dokładnie wymieszać . Dwie łyżki oleju, w którym smażono mięso, wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na średnim ogniu, dodać imbir, czosnek, sól i pieprz, mieszając podgrzewać przez 25 sek, włożyć usmażone mięso, mieszać na ogniu tak, aby sos pokrył mięso. Przełożyć mięso na gorący półmisek. Kawałek mięsa ułożyć na listku sałaty lub na placku, posmarować sosem śliwkowym, założyć boki, zwinąć jak naleśnik. Proporcje: dla 5 -10 osób, kiedy podajemy inne potrawy

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