
SMAŻONA WIEPRZOWINA Z SOSEM OCTOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1130 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg łopatki wieprzowej (bez kości)

4 szklanki oleju

1 łyżka oleju

3 łyżki pszennej mąki

1 roztarty ząbek czosnku

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

Marynata:

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżka sosu sojowego

1/2 łyżeczki soli

1 jajo

Sos octowy:

3 łyżki winnego lub owocowego octu (8%)

3 łyżki cukru

1 łyżka sosu sojowego

2 łyżki wywaru I lub 2 łyżki wody

2 1/2 łyżeczki "Jarzynki" lub "Vegety"

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Składniki sosu wymieszać , odstawić . Mięso pokrajać w kostkę o boku 3 cm, starannie wymieszać ze składnikami marynaty, odstawić na 30 min. Kostki mięsa obtoczyć w mące. 4 szklanki oleju wlać do rondelka lub garnka, rozgrzać na dużym ogniu po 4-5 min sprawdzić temperaturę. Połowę mięsa włożyć w gorący olej, zamieszać aby rozdzielić kostki smażyć na jasnozłoty kolor, wybrać i przełożyć do cedzaka. Smażyć pozostałe mięso. Metalowym sitkiem usunąć zanieczyszczenia z oleju, olej rozgrzać (około 3 min), sprawdzić temperaturę, włożyć mięso, smażyć na ciemnozłoty kolor, wybrać , osączyć . Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać łyżkę oleju włożyć czosnek, mieszając smażyć 15 sek, zamieszać sos, wlać na patelnię, mieszając doprowadzić do wrzenia i zgęstnienia. Wlać olej sezamowy, zamieszać , dodać mięso, starannie wymieszać , trzymać na ogniu 15 sek. Potrawę podawać na gorąco. Porcje: dla 3-4 osób - z ryżem i warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD