
MIEJSKIE ŻEBERKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 razy.

Kuchnia chińska

1 kg chudych wieprzowych żeberk
1/4 szklanki pszennej mąki do obtoczenia
1 roztrzepane jajo
6 szklanek oleju
1 łyżka oleju
2 roztarte ząbki czosnku
3 bardzo drobno posiekane małe cebule

Marynata:

łyżki sosu sojowego
1 łyżka czystej wódki
1/4 łyżeczki "pięciu przypraw" lub cynamonu
1/4 łyżeczki soli

Sos:

3 łyżki winnego lub owocowego octu
3 łyżki cukru
2 łyżki keczupu
1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Mięso rozdzielić na pojedyncze żeberka, porąbać na 5-6 cm kawałki, wypłukać, osuszyć. Włożyć do miski, dodać zamieszana marynatę starannie wymieszać, odstawić na 1-3 godz., lub wstawić do lodówki na noc. Składniki sosu wymieszać, odstawić. Na krótko przed przyrządzeniem mięso osączyć z marynaty. Obtoczyć w mące, przełożyć do miski, wlać roztrzepane jajo, starannie wymieszać ręką, tak aby każdy kawałek mięsa był pokryty. 6 szklanek oleju wlać do garnka, rozgrzać na dużym ogniu, po około trzech minutach sprawdzić temperaturę. Kłaść żeberka pojedynczo w gorący olej, około 15 szt., smażyć do lekkiego zrumienienia, wybrać łyżką cedzakową, przełożyć na cedzak. Pozostałe mięso smażyć jak pierwszą porcję. Metalowym sitkiem usunąć z oleju zanieczyszczenia, olej rozgrzać, sprawdzić temperaturę. Włożyć żeberka, smażyć na ciemnozłoty kolor, wyjąć łyżką cedzakową, osączyć z oleju. Patelnię rozgrzać na dużym ogniu, wlać łyżkę oleju, dodać czosnek i cebulę, mieszając smażyć do lekkiego zrumienienia, zamieszać sos, wlać do warzyw, doprowadzić do zagotowania nie przerywając mieszania. Włożyć żeberka, wymieszać z sosem przez podrzucanie, około 30 sek. Podawać potrawę na gorąco.

Proporcje: dla 5 osób - z ryżem, warzywami i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD