
ŻEBERKA W BRUNATNYM SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

Kuchnia chińska

1 kg żeberk wieprzowych

4 płaskie łyżki grubej soli

2 1/2 litra wody

3 szklanki brunatnego sosu

Mięso podzielić na 2 części, natrzeć solą, wstawić do lodówki na noc. Wodę doprowadzić do wrzenia w płaskim, dużym garnku, włożyć żeberka, gotować aż ukażą się szumowiny, przelać do cedzaka. Mięso dokładnie wypłukać, osączyć. Żeberka rozdzielić między kość mi, porząbać na 5-6 cm kawałki. 3 szklanki sosu wlać do garnka, dodać mięso, doprowadzić do zagotowania na dużym ogniu, przykryć, zmniejszyć płomień, dusić 2 godz. na małym ogniu lub piec pod przykryciem w piekarniku o temperaturze 180 °C. Proporcje: dla 4-6 osób - z ryżem, warzywami i czystą zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD