
BOCZEK W BRUNATNYM SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1413 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg chudego boczku

2 1/2 szklanki brunatnego sosu

4 obrane jaja na twardo lub 2 szklanki sparzonej, cienko poszatowanej białej kapusty lub 3-4 łyżki posiekanego szczypiorku

Boczek (w całości) włożyć do wrzącej wody, zagotować, trzymać na dużym ogniu 3 min, wyjąć, wypłukać pod bieżącą wodą, osuszyć. Włożyć do garnka, zalać sosem, zagotować, przykryć, zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu 2 1/2 godz. Na 10-15 min przed zakończeniem duszenia dodać jaja na twardo, kapuść lub szczypiorek. Podawać boczek pokrajany w plasterki, polany kilkoma łyżkami sosu. Proporcje: dla 4 osób - z ryżem, warzywami i czystą zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD