BOCZEK W BRUNATNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1561 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg chudego boczku
2 1/2 szklanki brunatnego sosu
4 obrane jaja na twardo lub 2 szklanki sparzonej, cienko poszatkowanej 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 dodaę jaja na twardo, kapustź lub szczypiorek.
Podawać boczek pokrajany w plasterki, polany kilkoma łyżkami sosu. Proporcje: dla 4 osób - z ryżem, warzywami i czystą zupą

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