
WIEPRZOWINA W CIEŚCIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1541 razy.

Kuchnia chińska

15 dag chudej wieprzowiny od szynki lub schabu (karkówki)

2-3 szklanki oleju do smażenia

1/2 łyżeczki przyprawionej soli (1 łyżkę soli wymieszać z 1/2 łyżki "pięciu przypraw", cynamonu lub mielonego ziela angielskiego, wsypać na małą patelnię, często mieszając podgrzewać na średnim ogniu aż poczujecie się mocny zapach korzenny.)

olej do głębokiego smażenia

Marynata:

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

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

Ciasto:

1 jajko

3 łyżki pszennej mąki

1 łyżka oleju

Mięso pokrajać w kostki (1,5 x 1,5 x 2,5 cm), wymieszać ze składnikami marynaty, odstawić na 15-30 min. Jajo roztrzepać z olejem, ubijając stopniowo dodawać mąkę. Olej wlać na głęboką, gorącą patelnię, rozgrzać. Kawałeczki mięsa zanurzać w cieście, kłaść pojedynczo w rozgrzany olej, smażyć do zrumienienia z obu stron, osączyć z oleju, przełożyć na talerz. Nie należy smażyć zbyt wielu kawałków jednocześnie. Po usmażeniu wszystkich kawałków mięsa, metalowym sitkiem usunąć zanieczyszczenia z powierzchni oleju. Olej rozgrzać, włożyć przesmażone mięso, smażyć minutę, osączyć. Przed podaniem posypać przyprawioną solą. Porcje: dla 2-3 osób, kiedy podajemy zupę i potrawę z warzyw

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD