WIEPRZOWINA W CIEŚCIE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1714 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 poczuje 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. Proporcje: dla 2-3 osób, kiedy podajemy zupę i potrawy z warzyw

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD