CHRUPIĄCA WIEPRZOWINA W SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1652 razy.

Kuchnia chińska
15 dag schabu bez kości
1/2 średniej cebuli
2 - 3 pieczarki pokrajane w cienkie plasterki (dowolnie)
1 łyżeczka startego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
1 czubata łyżeczka roztartego czosnku
2 - 3 szklanki oleju do głębokiego smażenia
Marynata:
1/4 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"
1/2 łyżeczki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
Ciasto:
2 łyżki mąki ziemniaczanej
woda
Sos przyprawowy:
1 1/2 łyżki sosu sojowego
1/4 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki glutasoli; "Vegety" lub "Jarzynki"
1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1 łyżeczka octu
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
8 łyżek wody

Mięso pokrajać w cienkie kwadraty o boku 4 cm, wymieszać z marynatą, odstawić na 15 min. Do dwóch łyżek mąki ziemniaczanej wlać tyle wody, aby otrzymać gęste ciasto. Wymieszać składniki sosu przyprawowego.
Olej wlać na gorącą patelnię, mocno rozgrzać na dużym ogniu (sprawdzić temperaturę). Plasterki mięsa zanurzyć w cieście z mąki ziemniaczanej i wody, kłaść pojedynczo w gorący olej, smażyć do zrumienienia z oby dwu stron. (Nie smażyć zbyt wielu kawałków jednocześnie.) Osączyć , przełożyć na talerz, smażyć pozostałe mięso. Metalowym sitkiem zebrać zanieczyszczenia z powierzchni oleju. Olej rozgrzać ponownie, włożyć przesmażone mięso, smażyć minutę, wybrać , osączyć z oleju, trzymać w cieple. Wlać 2 łyżki oleju na czystą patelnię, rozgrzać , dodać cebulę, grzyby, imbir i czosnek, mieszając smażyć 30 sek, wlać zamieszany sos przyprawowy, mieszając gotować do zgęstnienia. Dodać mięso, zamieszać , trzymać na ogniu 15 sek, podawać natychmiast.
Proporcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem

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