
SŁODKO-KWAŚNE ŻEBERKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg żeberk wieprzowych

2 - 3 szklanki oleju

Marynata:

1 łyżka sosu sojowego

1/4 łyżeczki soli

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1/4 łyżeczki pieprzu

1 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej

3 łyżki wody

Sos przyprawowy:

1/2 łyżki sosu sojowego

1/4 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

3 łyżki cukru

1 łyżka octu

2 łyżeczki bardzo drobno posiekanej cebuli dymki

1 łyżeczka startego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

6 łyżek wody

Mięso podzielić na pojedyncze żeberka, każde porąbać na 6 cm kawałki. Składniki marynaty połączyć, polać żeberka, wymieszać, odstawić na 1-2 godz. Składniki sosu przyprawowego wymieszać, odstawić. Patelnię podgrzać, wlać olej, mocno rozgrzać, kłaść żeberka pojedynczo, smażyć na średnim ogniu, aż mięso będzie miękkie i rumiane, przełożyć na cedzak, osączyć z oleju. Olej zlać z patelni, zostawiając 1-2 łyżki tłuszczu, mocno rozgrzać, wlać zamieszany sos przyprawowy, podgrzewać ciągle mieszając aż sos zgęstnieje i zagotuje się. Włożyć usmażone żeberka, wymieszać, trzymać na średnim ogniu 30 sek. Podawać na gorąco lub na zimno. Proporcje: dla 3-4 osób - jako danie główne, z potrawą z warzyw

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD