
ŻEBERKA PIKANTNE SMAŻONE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

Kuchnia chińska

1 kg żeberek wieprzowych

mąka ziemniaczana do obtoczenia

6 łyżek soli

2 łyżki grubo zmielonego pieprzu

1 łyżeczka glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

5-6 szklanek oleju do głębokiego smażenia

Marynata:

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka soli

3 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1/2 łyżki grubo zmielonego pieprzu

1/4 szklanki cebuli dymki pokrajanej w 3 cm kawałki

4 posiekane plasterki świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

1/2 łyżeczki cynamonu

2 roztearte ząbki czosnku

Mięso podzielić na podwójne żeberka, każde porąbać na mniejsze kawałki. Żeberka wymieszać ze składnikami marynaty, odstawić pod przykryciem na przynajmniej 2 godz. lub wstawić do lodówki na noc. Przed gotowaniem wyjąć z lodówki na 1 godzinę. (Mieszać 2-3 razy podczas marynowania.) Żeberka włożyć do głębokiej miski, zalać marynatą, przykryć, gotować na parze około 1 1/2 godz. Mięso powinno być bardzo miękkie. 6 łyżek soli wymieszać z 2 łyżkami pieprzu na suchej patelni, postawić na małym ogniu, mieszając podgrzewać przez 1 1/2 min, zestawić z ognia, wymieszać z glutasolą, odstawić. Mięso ostrożnie wyjąć, ostudzić, obtoczyć w mące ziemniaczanej. Olej wlać do płaskiego, szerokiego garnka, mocno rozgrzać (sprawdzić temperaturę). Żeberka kłaść pojedynczo, smażyć na złoty kolor, wybrać łyżką cedzakową, przełożyć na gorący talerz, posypać przyprawioną solą (sól, pieprz i glutasól) lub podawać sól oddzielnie. Podawać natychmiast.

Proporcje: dla 4-6 osób - z bułeczkami gotowanymi na parze, z potrawą z warzyw i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD