BOCZEK NA OSTRO

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1650 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg surowego boczku
1/2 szklanki posiekanej cebuli
1 łyżka posiekanego świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki glutasoli lub łyżka sosu sojowego
2 łyżki czystej wódki
1 - 3 łyżek przyprawy chilli lub ostrej papryki w proszku
1/2 szklanki oleju sezamowego lub sojowego
2 łyżki pieprzu chińskiego lub rozgniecionego pieprzu czarnego

Boczek włożyć do małego rondla (tak, aby tylko się zmieścił), dodać 2 łyżki posiekanej cebuli, imbir i wódkę. Wlać tyle wody, aby tylko przykryć boczek. Doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, zmniejszyć płomień, gotować 50-60 min na małym ogniu pod przykryciem. Boczek wyjąć z wywaru, wypłukać w ciepłej wodzie, odstawić do wystudzenia. Zimny boczek pokrajać w cienkie plasterki o długości 6 - 8 cm. Przyprawę chilli wsypać do miseczki, wymieszać z 2 łyżkami oleju. Pozostały olej mocno rozgrzać . Mieszając chilli z zimnym olejem stopniowo dodawać gorący olej, tak długo aż stanie się ciemno czerwony. Pieprz wsypać na suchą patelnię, mieszając podgrzewać na małym ogniu aż przyprawa wydzieli aromat, około 1 1/2 minuty. Przesypać na deskę, rozgnieść wałkiem do ciasta. Mięso włożyć do miski, dodać cebulę, sól, glutasól lub sos sojowy olej z chilli i pieprzem, lekko wymieszać , przełożyć do salaterki. Podawać na zimno. Proporcje: dla 6-10 osób - na przystawkę, kiedy podajemy inne potrawy

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