
ŻEBERKA WOŁOWE W BRUNATNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

Kuchnia chińska

1 kg szpondera (żeberka)

2 łyżki soli

2 litry wody

3 szklanki sosu brunatnego

Mięso natrzeć solą, wstawić do lodówki na noc. 2 litry wody zagotować, włożyć mięso, gotować 5 min, wyjąć, dokładnie opłukać, mięso rozdzielić między kośćmi. Włożyć do ciepłego garnka, zalać 3 szklankami gorącego sosu, przykryć, dusić na małym ogniu 2 godz. Podawać na gorąco z kilkoma łyżkami sosu. Proporcje: dla 4-6 osób - z ryżem i warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD