
Sznycel wieprzowy po japońsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2804 razy.

4 kotlety bez kości,

1 wymieszane jajo,

1/2 szklanki bułki tartej,

olej do smażenia,

imbir,

sos worcester,

musztarda,

biała kapusta

Marynata:

4 łyżki sosu sojowego,

4 łyżki mirinu,

1 ząbek czosnku,

pieprz

Kotlety zbić tłuczkiem. Z podanych składników sporządzić marynatę, zamoczyć w niej mięso na 1 godzinę. Umoczyć każdy kotlet w jajku, tartej bułce, włożyć do lodówki na godzinę. Smażyć w gorącym oleju na złoty kolor z obu stron, osączyć na bibule, pokroić na desce w niezbyt wąskie paski, przełożyć na talerz, udekorować kapustą. Podawać z sosem sojowym, worcester i musztardą oraz ryżem na osobnych talerzach.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>