
Cielecina teriyaki z pomidorem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2824 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 25 min.

800 g cieleciny,

olej.

Sos:

7 łyzek sake (wodka ryzowa),

7 łyzek sosu sojowego,

7 łyzek mirinu (białe wino wytrawne),

1 łyżka cukru pudru,

bagieciki ewentualnie wykalaczki.

1. Mieso pokroic na plastry ukosne, naciac i przewinac jak faworki, nabic na bagieciki dla utrzymania ksztaltu, rozplaszczyc na desce, odstawic.
2. W rondelku wymieszac skladniki i zagotowac.
3. W innym rondlu rozgrzac olej, obsmazyc cielecine, wyjac ja, do tego rondla wlac sos, wymieszac i przez chwile gotowac, az sie lekko sklaruje i zagesci.
4. Cielecine zdjac z bagniecikow (powinna juz nie zmieniac ksztaltu), wrzucic ja do sosu i nadal smazyc, polewajac sosem, az ten niemal calkiem odparuje, a mieso pokryje sie blyszczaca warstewka.
5. Wylozyc na polmisek, przybrac natka pietruszki i skorka z cytryny.
6. Osobno podac ryz oraz pokrojonego pomidora.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)