
Boczek gotowany na parze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3166 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

800 g chudego, surowego boczku,

1 glowka salaty,

100 g mielonego ryżu.

Marynata:

2 łyżki miodu płynnego,

2 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki wódki,

1/2 łyżeczki przyprawy "5 zapachow" (przepis w rozdz. "ogolne").

1. Boczek oplukac w zimnej wodzie, po czym osuszyc. Pokroic w poprzek włokien na plastry o grubosci 1 cm., a te w kwadraty o boku 4 cm.
2. Wszystkie skladniki marynaty starannie wymieszac ze soba. W mieszaninie tej marynowac mieso przez 30 min.
3. Salate umyc, osaczyc i podzielic na pojedyncze listki.
4. Na rozgrzanej silnie patelni zrumienic (bez tluszczu) mielony ryz. Panierowac w nim kawalki boczku.
5. Siatke do gotowania na parze wylozyc liscmi salaty. Na nich ukladac panierowane kawalki boczku. Gotowac na parze przez ok. 2 godziny.
6. Podawac na goraco, razem z liscmi salaty, na ktorych boczek sie gotowal.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 72.

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