
Sznycel wieprzowy po japonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3569 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

4 kotlety bez kosci,

1 rozbeltane jajko,

1/2 filizanki bulki tartej (najlepiej z chalki),

olej do glebokiego smazenia,

platk marynowanego imbiru,

sos worcester, musztarda, biala kapusta.

Marynata:

4 lyzki sosu sojowego,

4 lyzki mirinu (biale wino wytrawne),

1 zabek czosnku drobno posiekany,

szczypta pieprzu.

1. Kotlety z bic drewniana palka.

2. Z podanych skladnikow przygotowac marynate, zamoczyc w niej mieso na przynajmniej 30 min.

3. Umoczyc kazdy kotlet w jajku, w tartej bulce, wlozyc do lodowki na godzine.

4. Smazyc gleboko w goracym oleju na zloto z obu stron, osaczyc na bibule, pokroic na desce w niezbyt waskie paski, przelozyc na talerz rekonstruujac

ksztalt kotleta, przybrac duza iloscia pocietej "we wlos" bialej kapusty.

5. Podawac z sosem sojowym, worcester i musztarda (ewentualnie imbirem) oraz

ryzem w osobnych czarkach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 60.

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