
Szynka w miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3561 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 15 min.

600 g szynki,

2 jaja,

6 łyzek miodu płynnego,

4 łyżki maki kukurydzianej,

3 łyżki oleju,

sol,

olej do smażenia,

3 plastry ananasa do przybrania.

1. Szynke pokroic w cienkie plastry, a nastepnie w paski o dlugosci 5-7 cm.
 2. Jaja polaczyc z maki i wyrobic na jednolita mase. Obtaczac w niej paski szynki i smazyc na silnie rozgrzanym oleju na jasnobrazowy kolor. Po usmazeniu osaczyc nadmiar tluszczu.
 3. Miod wymieszac z 3 łyżkami oleju i podsmażyc, stale mieszajac, na silnie rozgrzanej patelni, poki nie zbrazowieje.
 4. Dodac obsmazone paski szynki i smazyc dalej, ciagle mieszajac, dopoki nie pokryja sie one warstewka karmelu. Wyjac, wylozyc do salaterki i ostudzic.
 5. Przybrac kawalkami ananasa i podawac.
- Jest to znakomity dodatek do innych potraw, ktore mozna podawac podczas calego obiadu, skladajacego sie z kilku dan.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 62.

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