
Szynka w miodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3586 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. Szynkę pokroić w cienkie plastry, a następnie w paski o długości 5-7 cm.
 2. Jaja połączyć z maki i wyrobić na jednolitą masę. Obtaczać w niej paski szynki i smażyć na silnie rozgrzanym oleju na jasnobrazowy kolor. Po usmażeniu osaczyć nadmiar tłuszczu.
 3. Miod wymieszać z 3 łyżkami oleju i podsmażyć, stale mieszając, na silnie rozgrzanej patelni, poki nie zbrązowieje.
 4. Dodac obsmażone paski szynki i smażyć dalej, ciągle mieszając, dopoki nie pokryją się one warstewką karmelu. Wyjąć, wyłożyć do salaterki i ostudzić.
 5. Przybrać kawałkami ananasa i podawać.
- Jest to znakomity dodatek do innych potraw, które można podawać podczas całego obiadu, składającego się z kilku dan.

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

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