
Wieprzowina saute z trojbarwna surowka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2224 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

400 g wieprzowiny,

2 łyżki sake (wodka ryzowa),

2,5 łyżki sosu sojowego,

300 g marchwi,

300 g białej rzepy,

300 g ogorka,

sos sojowy.

1. Mieso pokroic na plastry grubosci 1,5 cm, lekko zbic reka, odstawic.
2. Wszystkie jarzyny pokroic na cieniusienkie pasemka.
3. Rozgrzac patelnie, wlac troche oleju, podsmażyc mieso tak, aby nabralo koloru, szybko wlac sos sojowy i sake, jeszcze przez chwile smazyc, az smak przejdzie na cale mieso.
4. Ulozyc na polmiskach gniazdka z kazdego rodzaju jarzyny obok siebie (biały kolor w srodku) a obok kawalki wieprzowiny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 62.

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