
Wieprzowina slodko-kwasna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2960 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g schabu bez kosci,

1 sredni kawalek imbiru lub 1 lyzka imbiru w proszku,

1 cebula,

3 zabki czosnku,

1/2 papryki zielonej i 1/2 papryki czerwonej,

1 ogorek zielony pokrojony w plasterki,

1 lyzka koncentratu pomidorowego,

100 g ananasa z puszki,

100 ml soku z pomaranczy,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

1 lyzka plynneho ciemnego miodu,

sol, pieprz,

olej do glebokiego smazenia.

Marynata:

bialko z 1 jaja,

1 lyzka bialego octu winnego,

1 lyzka wodki,

2 lyzki sosu sojowego,

szczypta soli.

1. Schab pokroic w kostke o boku 2,5 cm. Wymieszac dokladnie ze soba wszystkie

skladniki marynaty i zalac nia mieso. Marynowac 30 min.

2. Imbir obrac i drobno posiekac. Czosnek obrac i zmiadzyc.

3. Cebule obrac i pokroic w platki. Papryki umyc, wypestkowac i pokroic w kwadraty o boku 2,5 cm.

4. Zamarynowane mieso obsmazyc na nagrzanym do temp. 190°C oleju na jasnobrazowy kolor. Wyjac i osaczyc na bibule.

5. Czosnek i imbir zrumienic w rondelku na silnie rozgrzanym oleju. Dodac cebule i papryke. Smazyc, ciagle mieszajac, przez 1 min.

6. Dodac sok z pomaranczy i ocet, miód, koncentrat pomidorowy oraz make ziemniaczana. Gotowac, ciagle mieszajac, poki nie zgestnieje.

7. Dodac pokrojonego w kostke ananasa i plasterki ogorka. Zagotowac. Dodac

mieso.

8. Wyložyc na polmisek i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 66.

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