Wieprzowina z sezamem i papryka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2424 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

350 g wieprzowiny,

2 lyzki ziaren sezamowych,

1 lyzka drobno pokruszonych alg nori (patrz rozdzial "ogolne"),

2 lyzki maki zwyklej,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 duza lub 3 malutkie zielone papryki,

1 duza lub 3 malutkie czerwone papryki (lagodne),

1 duzy ziemniak.

Marynata:

szczypta startego imbiru (na koncu lyzeczki),

2 lyzki sosu sojowego,

1 lyzka sake (wodka ryzowa),

1/2 lyzeczki cukru.

1. Mieso pokroic w plasterki o grubosci 3-4 mm, wymieszac skladniki marynaty, zalac mieso, pozostawic na 5 min., osaczyc, obtoczyc w sezamie, pokruszonych wodorostach i oproszyc obu rodzajami maki.
2. Papryki pokroic na podluzne kawalki (jesli male, to tylko na pol), wyjac gniazda nasienne, ziemniaka na dosc grube ukosne plastry.
3. Rozgrzac olej, smazyc wieprzowine.
4. Ziemniaki zeszklic we wrzatku, osaczyc, osuszyc na sciereczce, usmazyc na osobnej patelni, przelozyc do cieplego miejsca, wrzucic na te patelnie papryke, szybko usmazyc.
5. Podac na osobnym talerzyku wieprzowine ulozona na lisciu kapusty pekinskiej, na osobnym - pozostale skladniki.
6. Mieso garnirowac plasterkiem cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 64.

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