
Wieprzowina z sezamem i papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2439 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

350 g wieprzowiny,

2 łyżki ziaren sezamowych,

1 łyżka drobno pokruszonych alg nori (patrz rozdział "ogólne"),

2 łyżki maki zwykłej,

2 łyżki maki ziemniaczanej,

1 duża lub 3 małe zielone papryki,

1 duża lub 3 małe czerwone papryki (łagodne),

1 duży ziemniak.

Marynata:

szczypta startego imbiru (na koncu łyżeczki),

2 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka sake (wodka ryżowa),

1/2 łyżeczki cukru.

1. Mieso pokroić w plasterki o grubości 3-4 mm, wymieszać składniki marynaty, zalać mięso, pozostawić na 5 min., osaczyć, obtoczyć w sezamie, pokruszonych wodorostach i oprószyć oboma rodzajami maki.
2. Papryki pokroić na podłużne kawałki (jeśli małe, to tylko na pół), wyjąć gniazda nasienne, ziemniaka na dość grube ukośne plastry.
3. Rozgrzać olej, smażyć wieprzowinę.
4. Ziemniaki zeszklić we wrzaku, osaczyć, osuszyć na ściereczce, usmażyć na osobnej patelni, przelożyć do ciepłego miejsca, wrzucić na tę patelnię paprykę, szybko usmażyć.
5. Podać na osobnym talerzyku wieprzowinę ułożoną na liściu kapusty pekińskiej, na osobnym - pozostałe składniki.
6. Mięso garnirować plasterkiem cytryny.

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

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