
Zeberka wieprzowe z rusztu (lub pieczone w pieka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4304 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

750 g zeberek wieprzowych,

olej do smazenia.

Marynata:

1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki imbiru w proszku,

2 zabki czosnku,

3 lyzki miodu,

2 lyzki wodka,

3 lyzki sosu sojowego,

3 lyzki octu winnego,

1 lyzeczka tabasco,

1 lyzka maki ziemniaczanej.

1. Zeberka rozdzielic na pojedyncze, przecinajac ostrym nozem wiazania miedzy

kregami. Porabac tasakiem na kawalki dlugosci 6-8 cm.

2. Imbir i czosnek obrac i zmiazdzyc, polaczyc z sosem sojowym, maki ziemniaczana, wodka, octem, tabasco i miodem po czym starannie wymieszac.

3. Polowa marynaty zalac zeberka i odstawic je na 45 min.

4. Zamarynowane zeberka podsmażyc na silnie rozgrzanym oleju, z obydwu stron, przez 5 min.

5. Podsmażone zeberka ulozyc w grillu. Piec, poki nie zbrazowieja. W trakcie

pieczenia podlewać często reszta marynaty, ewentualnie ulozyc w jednej warstwie w nagrzanym do temp. 220żC piekarniku i zapiekac 7-10 min. W polowie

pieczenia podlac reszta marynaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 70.

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