
Zupa z zeberek wieprzowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2718 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

500 g zeberek wieprzowych,

2 zębki czosnku,

1,5 łyżki czarnego sosu sojowego,

1/2 łyżeczki glutaminianu sodu,

1 l wody,

2 łyżeczki soli.

1. Zeberka umyc, osuszyć i pokroić na kawałki długości 8 cm.
2. Zeberka przelozyc do garnka, zalac woda, a nastepnie doprowadzic do wrzenia.
3. Nie obrane zębki czosnku, sol, czarny sos sojowy oraz glutaminian sodu dodac do zeberek. Zmniejszyc ogien, zakryc i gotowac, az zeberka beda miakkie (ok. 2-3 godz.).
4. Zupe z kawalkami zeberek przelac do duzych talerzy. Osobno podac swieze czerwone chilli w sosie sojowym.
5. Do gotowania mozna dodac takze inne skladniki, na przyklad 5-centymetrowa laske cynamonu, 6 gozdzikow, 1/2 łyżeczki białego pieprzu, 1/2 łyżeczki kolendry, 1/2 łyżeczki kminku oraz 1/2 łyżeczki kopru. Te składniki należy wlozyc do muslinowego woreczka i zawiazac. Przed podaniem woreczek wyjac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 24.

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