

Wieprzowina w sosie słodko kwaśnym

Dodano: 2005-10-26 07:36:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4258 razy.

25dag. chudej karkówki bez kości

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka wódki wyborowej

1 jajko

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 świeża słodka papryka

1 por (biała część)

$\frac{1}{2}$; szklanki pędów bambusa lub ogórka konserwowego albo dyni w occie pokrojonej w plasterki

6-8 łyżek oleju

Sos;

6 łyżek cukru

3 łyżki octu (10 procentowego)

1 łyżka świeżego soku z pomarańczy

1 łyżka pasty pomidorowej

1 łyżka sosu sojowego lub $\frac{1}{2}$; łyżki przyprawy maggi i 1 łyżka wody

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Mięso pokroić w kostkę o boku 2-3 cm, przełożyć do miski, dodać sól i wódkę, wymieszać, odstawić na 30 min.

Jajko roztrzepać z mąką ziemniaczaną i odstawić. Paprykę pokroić w cienkie płaskie, a porę na 1cm kawałki, cebulę posiekać, pędy bambusa pokroić w cienkie plasterki.

Wlać ocet, sos sojowy lub substytut, sok pomarańczowy, wsypać cukier, dodać pastę pomidorową, wymieszać, mieszając podgrzewać na małym ogniu aż do rozpuszczenia cukru, odstawić.

Kostki mięsa zanurzyć w jajko roztrzepanym z mąką, wymieszać.

Na patelni rozgrzać mocno olej, na gorący tłuszcz wlać jajko połączone z kawałkami mięsa, lekko mieszając smażyć $\frac{2}{3}$ min, dodać pędy bambusa (dynię lub ogórek dodaje się pod sam koniec smażenia), mieszając smażyemy 30sek, łyżką cedzakową wyjąć mięso i kawałki bambusa. Olej zlać, zostawiając 1- 2 łyżek, rozgrzać na dużym ogniu, włożyć paprykę, pory i cebulę, mieszając smażyć 1 min.

Łyżeczkę mąki ziemniaczanej wymieszać z przygotowanym słodko- kwaśnym sosem, wlać do jarzynek, mieszając podgrzać do zagęszczenia, dodać ogórek lub dynię, włożyć mięso i pędy bambusa, lekko mieszając smażyć 15 sek., przełożyć na gorący półmisek do salaterki.

Podawać natychmiast z ryżem na sypko.

Proporcja na 4 osoby

Usmażone kostki mięsa wieprzowego powinny być chrupiące i zdecydowanie w smaku mimo obecności wyrazistego sosu.

Potrawa ta należy do najstynniejszych dań chińskich.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>