

Wieprzowina smażona z imbirem

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Wieprzowina smażona z imbirem (Japonia)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- schabu bez kości pokrajanego w cienkie plasterki - 1/4 szt.
- utartego korzenia imbiru lub 1/2 łyżki imbiru w proszku - 1/2 łyżka(i)
- wódki wyborowej (dowolnie) - 1 łyżeczka(i)
- oleju jadalnego - 1 łyżeczka(i)
- sosu sojowego lub 2 łyżki przyprawy maggi i 6 łyżek wody - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Sos sojowy lub maggi łączymy z wodą i cukrem. Gotujemy.
 2. Gorącym płynem zalewamy mięso, mieszamy z imbirem, odstawiamy na 30 min:
 3. Mięso smażymy na mocno rozgrzanym oleju, natychmiast obracamy po zmianie koloru, smażymy jeszcze przez chwilę.
 4. Podajemy natychmiast ze smażonym ryżem - (patrz: potrawy z ryżu) i sałatką jarzynową.
- Proporcje dla 2-3 osób.

Smacznego!

