

Karkówka w sosie słodko-kwaśnym



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **198** Ocena: **5900**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Karkówka 500 g
- Papryka czerwona 1 szt.
- Por 1 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Jajo kurze 1 szt.
- Mąka ziemniaczana 1 i 1/2 łyżki
- Cukier 4 łyżki
- Olej roślinny 8 łyżek
- Sos sojowy 1 łyżka
- Ocet winny 3 łyżki
- Wódka 1 łyżka
- Sól 1 łyżeczka
- Ryż do podania
- Pędy bambusa 1/2 szklanki (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć i pokroić w cienkie paski. Dodać wódkę, sól, wymieszać, przykryć i odstawić na 15 minut, po tym czasie dodać roztrzepane jajko z łyżką mąki ziemniaczanej i wymieszać.
- 2 Paprykę pokroić w paski, pora w krążki, a cebulę drobno posiekać. Włożyć do rondla, dodać ocet, sos sojowy, cukier, przecier pomidorowy i podgrzewać (nie gotować), aż cukier się rozpuści. Zdjąć z ognia, dodać 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej roztartej z niewielką ilością zimnej wody i wymieszać.
- 3 Do woka lub głębokiej patelni wlać olej, rozgrzać, włożyć mięso i smażyć z 5 - 10 minut. Następnie dodać warzywa, ewentualnie pokrojone pędy bambusa i smażyć ciągle mieszając jeszcze około 10 minut. Sprawdzić mięso czy jest usmażone, warzywa mają być lekko chrupiące.
- 4 Podawać z ryżem lub makaronem. Przygotowana przeze mnie porcja była z podwójnej ilości składników. Jak widać na zdjęciu trochę tego wychodzi i mamy obiad na 2 dni, dla co najmniej 3 osób.



Twoje notatki do przepisu:

