



Porc dulce acrișor

Azi, soțul meu a venit hotărât de la serviciu că el vrea mâncare asiatică. Și că vrea porc. Și că îi place cel dulce acrișor. Problema lui a fost că eu nu mă simțeam foarte bine, așa că și-a gătit singur. De când cu blogul acesta, a prins și el curaj să gătească, se pare!

Am facut un mic inventar al celor necesare și am constatat că ne lipseau trei ingrediente: oțetul de orez, condimentul 5 arome (tipic chinezesc) și șalotele.

Cu oțetul de orez am rezolvat repede, se găsește ușor, de exemplu acesta, așa cum și amestecul 5 condimente l-am găsit în cele din urmă aici. Cu șalotele, ceva mai greu...așa că le-am înlocuit cu o jumătate de ceapă medie și jumătate de usturoi pisat. Că zic unii că așa s-ar putea înlocui...

Wok-ul nu poate fi înlocuit. Dar nu avem. Și am făcut într-o tigaie înaltă. A ieșit bine.



Pentru că nu suntem în Asia și e posibil să nu găsim la îndemână nici amestecul de 5 arome, și acesta se poate înlocui cu o linguriță de anason stelat măcinat, o linguriță de semințe de fenicul măcinat, jumătate linguriță cuișoare măcinate, jumătate de linguriță de scorțișoară măcinată și o linguriță de piper Sichuan.

Și acesta este greu de găsit și nu prea e ușor de înlocuit, datorită aromei unice. Un piper mozaic măcinat poate înlocui, dar nu reproduce aroma.



Ingrediente

- 300 grame fleică de porc
- 8 ml sos de soia (1 și 1/2 lingură mare de ciorbă)
 - un cățel de usturoi răzuit mărunt
 - o linguriță de piper negru măcinat
 - ulei pentru prăjit carnea
 - 15 ml ulei
- jumătate de ceapă tăiată felii subțiri
 - o roșie tăiată felii
- o șalotă (în lipsă, o jumătate de ceapă medie cu jumătate de cățel de usturoi)

Pentru sos:

- 50 grame zahăr brun
- 40 ml sirop ananas (preferabil light)
 - 40 ml oțet de orez
 - o lingură mare cu ketchup
- 8 ml sos de soia (o lingură mare)
- o jumătate de linguriță de condiment 5 arome
- o lingură mare de faina de porumb (eu am folosit malai, dar le connaisseur zice ca trebuia faina, adica amidon de porumb, care ingroasa sosul si il face lucios – eu nu am stiut, voi stiti acum)
 - o lingură mare de apă

Nu uita!

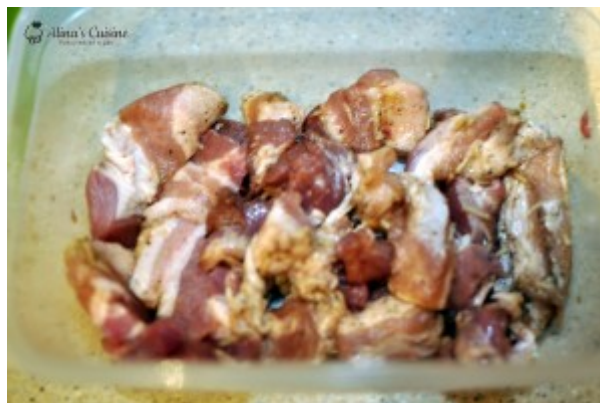
Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Preparare

Fleica de porc se taie în felii de 3 cm lățime.



Se pune într-un vas cu un cățel de usturoi răzuit, o lingură de sos de soia și o linguriță de piper negru măcinat. Se amestecă bine, se acoperă și se lasă la marinat 30 de minute.



Între timp, într-o tigaie punem pe foc oțetul de orez, sucul de ananas, zahărul brun, ketchup-ul, sosul de soia și condimentul 5 arome, amestecând 5 minute.



Într-un vas separat se amestecă mălaiul cu puțină apă.



Se pune mălaiul peste amestecul de din tigaie și se mai amestecă timp de 2-3 minute, până când se îngroașă. Se dă la o parte de pe foc.



Se umple o treime de wok cu ulei. Noi am folosit o tigaie înaltă și am pus ulei cu generozitate.

Se încinge uleiul la 180 de grade și se continuă la flacără mare.
Se pune carnea de porc și se rumenește timp de aproximativ 4 minute, până devine aurie.





Se scoate carnea pe un șervețel și se lasă la scurs.



Se curăță wok-ul bine și se pun 2 linguri de ulei. Se pune ceapa și se călește un minut.



Se adaugă roșia și șalota (sau

ceapa cu usturoiul) și se mai ține wok-ul pe foc 1-2 minute.





Se adaugă carnea de porc și sosul pregătit anterior.



Se amestecă bine și se dă la o parte de pe foc.



Se servește cald, cu o garnitură de orez. Soțul a zis că e la dietă, mănâncă porcul fără orez. ☐ Voi alegeți.



Poftă bună!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartases-te cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!