Dong Po Rou (Dinstana svinjska slanina)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjske nekuvane mesanate slanine
- sa kožicom
- **3 vezice**zelenog mladog luka
- **8 kriški**umbira
- **2 šolje**pirincanog vina ili suvog šerija
- **2/3 šolje**light soja sosa
- **2,5 kašike**tamnog soja sosa
- **75 g**smeeg šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Operite meso i blanšitajte ga nekoliko minuta. Ovo ce vam olakšati da ga isecete na komade, koji treba da budu oko 8x8 cm U keramickom loncu naredjamo seceni zeleni luk, tako da pokrije dno. Preko luka, ravnomerno rasporedimo kriške djumbira. Na to slažemo komade mesa sa kožuricom na dole. Preko toga sipamo light i taman soja sos i šecer kao i vino ili šeri. Poklopimo i pustimo da provri. im provri, sasvim smanjimo i krckamo oko 90 minuta. Ne mešamo.

Izvadimo meso i nareamo u korpicu od bambusa, pospemo malo tecnosti u kojoj se dinstalo, poklopimo pa ga parimo na šerpi sa vododm još 90 minuta.

Služimo uz kuvan pirinac i neko zeleno povrce. Ja sam koristila bok coi.

Ovako.

Savet

Obožavam pored još nekih i azijsku kuhinju. Ovo je jedan od mojih najomiljenijih recepta sa svinjetinom. Sav trud oko pripreme se i više nego isplati!