

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** pirinčanog 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 blanširajte ga nekoliko minuta. Ovo će vam olakšati da ga isecete na komade, koji treba da budu oko 8x8 cm. U keramičkom loncu naredjamo seceni zeleni luk, tako da pokrije dno. Preko luka, ravnomerno rasporedimo kriške đumbira. 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 vodom 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!