

Na tej stronie są wykorzystywane pliki cookie, których Google używa do świadczenia usług i analizowania ruchu. Twój adres IP i nazwa użytkownika są udostępniane Google, aby zapewnić odpowiednią jakość usług, generować statystyki oraz wykrywać nadużycia.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ AKCEPTUJ

tanio zdrowo



2016-11-14

Boczek po japońsku

Znacie boczek przygotowany po japońsku? Jeśli nie, to Wam go przedstawię. Uwierzcie, jest bardzo łatwy do przygotowania i smakuje wyśmienicie, gdybym jadła go z zamkniętymi oczami, to na pewno nie powiedziałabym, że jem boczek. Jest bardzo aromatyczny i delikatny w smaku, o lekkiej nucie słodczy przelamanej imbirem i sosem sojowym.



Pierwszy test takiego wykonania boczku był przeprowadzony przez mego syna, który jest fanem Japonii i kuchni japońskiej, więc pomysł na to danie zaczerpnęłam od niego. Po niedawnym pobycie w tymże kraju niemal każde danie przygotowywane przez niego było inspirowane smakiem Japonii. Przyznam, że taka kuchnia jest bardzo lekka, ale i treściwa. Do tej pory kojarzyłam ją wyłącznie z rybami i owocami morza, a tu proszę mięsko i to jeszcze jakie smaczne.

Taki boczek świetnie smakuje od razu po ugotowaniu, sprawdza się na zimno, jak również podsmażony na drugi dzień na patelni. Najlepiej smakuje podany do ramenu (taki rosół mięsny po japońsku) lub na ryżu z jajkiem na miękko. Boczek po japońsku szczególnie polecam osobom, które są ciekawe nowych smaków.



Składniki:

- 600 – 700 g boczku ładnie przerośniętego chudym mięsem
- 7 cm korzenia świeżego imbiru
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżki oleju
- 1 cebulka dymka (może być zwykła, tylko wtedy odrobinę mniej cukru dodać)
- 1/3 szklanki sake (może być wytrawne białe wino)
- 1/3 szklanki sosu sojowego

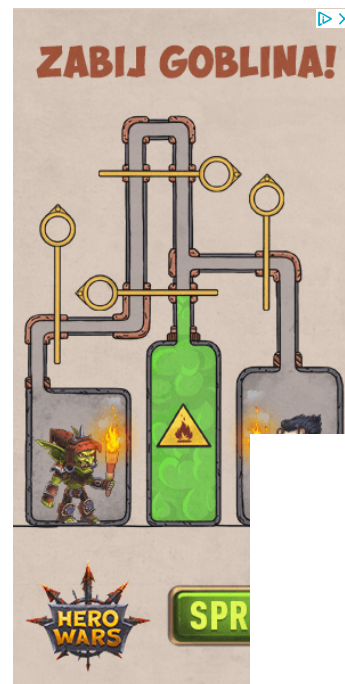


WYSZUKAJ

Aktualności

- Ciasto kruche z bezą kokosową
- Sernik z rosą
- Gofry z jogurtem
- Kruche babeczki z kremem orzechowym
- Racuszki na maślanec z jabłkami
- Rogaliki francuskie z serem

Reklama



Polecam

[Praliny kokosowe z migdałami](#)

Na tej stronie są wykorzystywane pliki cookie, których Google używa do świadczenia usług i analizowania ruchu. Twój adres IP i nazwa użytkownika są udostępniane Google, aby zapewnić odpowiednią jakość usług, generować statystyki oraz wykrywać nadużycia.

[DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ](#) [AKCEPTUJ](#)



Jak przygotować boczek w stylu azjatyckim?

1. Boczek umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i oprószyć solą. Na patelni rozgrzać olej i smażyć boczek z obu stron rozpoczynając od strony skóry, do czasu dość mocnego zbrązowienia (około 10 minut).
2. Boczek włożyć do garnka o grubym dnie, zalać wodą do całkowitego jego zanurzenia, dodać cebulkę, pokrojony imbir, sake i sos sojowy wymieszany z cukrem.



3. Garnek przykryć folią aluminiową, na całej powierzchni folii zrobić nożem małe dziurki. Tak przykryty boczek równomiernie będzie się gotował i nie wykipi.

Naturalne Kosmetyki. Zobacz

Kosmetyki naturalne oraz zdrowa żywność czołowych producentów. Sprawdź ofertę!

4. Gotować około godziny na minimalnym ogniu, po tym czasie wyjąć imbir i dalej gotować już bez przykrycia do czasu, aż płyn się zredukuje do postaci sosu (u mnie trwało to około 45 minut).
5. Tak przygotowany boczek polany odrobiną sosu, najlepiej smakuje z ryżem i jajkiem na miękko lub z ramenem.

Zobacz również: [sałatka sushi](#).

Autor: [Kuchcik gotuje](#) dnia [11/14/2016](#)



Kategorie: [Bez glutenu](#), [Dania obiadowe](#), [Mięso](#), [Smaki świata](#), [Święta](#)

8 komentarzy:

[Barbara](#) 14.11.2016, 14:30



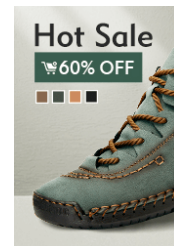
Newsletter

Zapisz się, aby otrzymywać najciekawsze wpisy.

Adres e-mail*

Wyrażam zgodę na przesyłanie na mój adres e-mail newslettera.

Zapisz



Kategorie

- BEZ GLUTENU
- BEZ PIECZENIA
- CIASTA
- CIASTECZKA
- CZEKOLADKI
- DANIA OBIADOWE
- DESER
- DROZDZOWE
- DRÓB
- FASOLA
- FIT SŁODYCZE
- GRZYBY
- JEDNOGARNKOWE
- KAPUSTA
- KASZA
- KRÉM
- MAKARON
- MIĘSO
- MUFFINY
- NALEŚNIKI
- NAPOJE
- OWOCE
- PIECZYWO
- PROMOCJA
- PRZEKĄSKI
- PRZETWORY
- RÓŻNE ARTYKUŁY
- RYBY
- RYZ
- SERNIKI
- SMAKI ŚWIATA
- SOSY
- SURÓWKI I SAŁATKI
- SZYBKOWAR
- ŚNIADANIE I KOLACJA
- ŚWIĘTA
- WARZYWA
- WOŁOWINA
- ZDROWO
- ZIEMNIAKI
- ZUPY

Popularne



[Ciasto bez pieczenia z mascarpone](#)



[Udka kurczaka pieczone w majonezie i ketchupie](#)

[Ciasto drożdżowe z budyniem](#)

Na tej stronie są wykorzystywane pliki cookie, których Google używa do świadczenia usług i analizowania ruchu. Twój adres IP i nazwa użytkownika są udostępniane Google, aby zapewnić odpowiednią jakość usług, generować statystyki oraz wykrywać nadużycia.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ **AKCEPTUJ**

Uapowieazi



Kuchcik gotuje 15.11.2016, 11:58

Dziękuję :) Miło mi, że przepis się podoba, ja mam na imię Ania. Niestety sama w Japonii nie byłam, ale mój syn jest nią zafascynowany i w tym roku spędził tam 3 tygodnie. Przywiózł oprócz wspomnień, również wiele smaków i dzieli się nimi ze mną. Boczek bardzo polecam, sama nigdy wcześniej takiego nie próbowałam :)

Odpowiedz

Amatorka domowej kuchni 14.11.2016, 15:03

Ten post uświadomił mi, jak łatwo można ulec kulinarnym stereotypom. Do tej pory kojarzyłam Japonię wyłącznie ze zdrową kuchnią, opartą na daniach z ryb, owocach morza, warzywach, aromatycznych zupach i ryżu jedzonym pałeczkami :) Nigdy nie połączyłabym naszego poczciwego boczeku z Krajem Kwitnącej Wiśni, więc to dla mnie duża niespodzianka. Niemniej, boczek wygląda znakomicie, a dzięki „japońskiej” glazurze musi smakować wyjątkowo. Chętnie wypróbuję przepis :)

Odpowiedz

Odpowiedzi



Kuchcik gotuje 15.11.2016, 12:17

U mnie było podobnie, byłam bardzo zaskoczona i trudno mi było zestawić jedzenie mięsa z Japonią. Teraz dopiero dostrzegłam, że przecie w Japonii produkuje się najdroższą na świecie wołowinę Kobe, a wieprzowina jest dodawana do rosółu typu ramen. Boczek polecam, warto wypróbować :)

Odpowiedz



Unknown 14.11.2016, 19:53

No no niezłe wygląda ten boczuś :)

Odpowiedz

Odpowiedzi



Kuchcik gotuje 15.11.2016, 12:20

Nie tylko wygląda, ale i świetnie smakuje :)

Odpowiedz



Grunt to przepis! 17.11.2016, 15:35

Rewelacyjny pomysł na boczek! Bardzo mnie zachęcasz, żeby zrobić. Tylko skąd ja sake wezmę :P Będzie trzeba winkiem zastąpić :)

Odpowiedz

Odpowiedzi



Kuchcik gotuje 18.11.2016, 09:16

Dziękuję :) Boczek z winem jest również bardzo smaczny.

Odpowiedz

Wpisz komentarz...



Skomentuj jako:

rraszuk@gmail

Wyloguj się

Opublikuj

Podgląd

Powiadamiam mnie

Serdecznie dziękuję za odwiedziny ☺ Jest mi bardzo miło, że mój blog Ciebie zainteresował. Ucieszy mnie również Twój komentarz i polubienie mego profilu [Facebook](#), [Twitter](#) lub [Instagram](#). Jeśli chcesz udostępnić post, kliknij w strzałkę, która znajduje się w lewym dolnym rogu strony.



Sernik z mascarpone bez pieczenia



Ciasto kokosowe bez pieczenia



Banoffee pie bez pieczenia



Ciasto z krakersami bez pieczenia

Archiwum

listopada (12)

Na tej stronie są wykorzystywane pliki cookie, których Google używa do świadczenia usług i analizowania ruchu. Twój adres IP i nazwa użytkownika są udostępniane Google, aby zapewnić odpowiednią jakość usług, generować statystyki oraz wykrywać nadużycia.

[DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ](#) [AKCEPTUJ](#)

Lokalburger

Świetnej jakości wołowe burgery, wege burgery, własne sosy, p
bułka.

 STRONA

 TRASA

**Udka kurczaka
pieczone w
majonezie i
ketchupie**

**Schab pieczony w
musztardzie**

**Roladki wołowe z
sosem
grzybowym**

**Karkówka
duszona z
warzywami**

**Pierś kurczaka z
warzywami z
szybkowaru**

**Soczyste kotlety
mielone**

**Duszona
wołowina**

**Pie
gry**

Strony

- [Strona główna](#)
- [Ciasta](#)
- [Ciasteczka](#)
- [Desery](#)
- [Obiad](#)
- [Śniadanie, kolacja](#)
- [Surówki, sałatki](#)
- [Mięsa](#)
- [Ryby](#)
- [Pieczywo](#)
- [Napoje](#)
- [Zupy](#)
- [Przekąski](#)
- [Przetwory](#)
- [Dodatki](#)

Partnerzy



Kontakt

Nazwa

E-mail *

Wiadomość *

Copyright © 2015-2020 Kuchcik gotuje