





Wieprzowina Dongpo

 4 porcje

 60 minut

Składniki

- 500 g chudej wieprzowiny, pokrojonej w kostkę (szynka lub łopatka)
- 20 g imbiru, pokrojonego na kawałki
- 30 g bulionu warzywnego (pasta)
- 1 papryczka chili
- 130 g szalotki
- 450 ml czerwonego wina
- 100 g brązowego cukru
- 70 ml sosu sojowego
- 2200 ml wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 1500 ml wody i 500 g pasków mięsa wieprzowego.

3

Ugotuj.

4

Przełóż wieprzowinę do koszyczka odcedzającego, wylej wodę i wyczyść kielich do gotowania.

5

Do kielicha do gotowania włóż najpierw szalotkę i imbir, papryczkę chili, a następnie dodaj przygotowaną wieprzowinę, 450 ml wina do gotowania, 700 ml wody, 70 ml sosu sojowego, 30 g bulionu i 100 g cukru brązowego.

6

Duś.

7

Duś ponownie.

8

Gotowe do podania! Smacznego!