



Żeberka gotowane na parze w sosie z czarnej fasoli

2 porcje

26 minut

Składniki

- 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki białego pieprzu
 - 1/2 łyżeczki cukru
 - 1 łyżeczka wina ryżowego
 - 1 łyżeczka oleju do gotowania
 - 1 łyżeczka tapioki w proszku, 10 ml wody
- wymieszaj z tapioką w proszku

- 1 łyżeczka jasnego sosu sojowego lub wegetariańskiego sosu ostrygowego
- 1 świeże czerwone chili, posiekane i pokrojone w plasterki
- 2 plasterki świeżego imbiru
- 3-4 ząbki czosnku
- 20 g sfermentowanej czarnej soi
- 500 g żeberk wieprzowych (pokrojonych na kawałki o wymiarach 3x2 cm)

- 500 ml wody
- 1/2 gałązki cebuli dymki, posiekanej i ozdobnej

Przygotowanie

1

Umieść 500 g wieprzowych żeberk w dużej misce, dodaj 1/2 łyżeczki soli, 1 łyżeczkę chińskiego wina ryżowego i 1/2 łyżeczki białego pieprzu w proszku, a następnie wymieszaj. Marynuj przez minimum 20 minut.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Włóż imbir, czosnek i czerwone chili do kielicha do gotowania.

4

Posiekaj.

5

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamocuj mieszadło saute.



Dodaj olej do gotowania i sfermentowaną czarną soję.



Smaż saute.



Dodaj jasny sos sojowy i cukier.



Smaż saute.



Dodaj marynowane żeberka wieprzowe.



Wymieszaj.



Wylej mieszankę do naczynia i odstaw.



Wyczyść kielich do gotowania.



Wlej 500 ml wody do kielicha do gotowania i włóż przygotowaną mieszankę do naczynia do gotowania na parze wyłożonego papierem do pieczenia. Postaw naczynie do gotowania na parze na kielichu.



Gotuj na parze.

Udekoruj cebulą dymką i podawaj od razu. Smacznego!
