



przepisy.pl

Boczek gotowany na parze

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczek surowy - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- ryż mielony - 100 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- wódka - 2 łyżki
- przyprawa „Pięć Smaków” - 0.5 łyżeczek
- olej sezamowy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Boczek opłucz i pokrój na cienkie plastry, a następnie na kwadraty o boku 4 cm.
2. Wrzuć mięso i marynuj przez ok. 30 minut.
3. Siatkę do gotowania na parze wyłóż poszatkowaną kapustą pekińską.
4. Sos sojowy wymieszaj z miodem, wódką, przyprawą 5 smaków oraz marynatą Knorr.
5. Na patelni zarumień zmielony ryż i panieruj w nim kawałki boczku.
6. Na niej poukładaj boczek. Gotuj na parze przez ok. godzinę. Boczek podawaj razem z kapustą skropiony olejem sezamowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl