



przepisy.pl

## Wieprzowina o tygrysiej skórce



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Cebula dymka pokrojona - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cukier - 2 łyżki
- anyż - 1 szczypta
- sezam - 1 łyżka
- sos sojowy ciemny - 50 mililitrów
- białe wino - 50 mililitrów
- olej - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Schab w całości obgotuj we wrzątku z dodatkiem kostki Knorr.
2. Jeszcze gorący schab obtocz w winie i połowie sosu sojowego.
3. Na oleju obsmaż mięso tak, by skórka była chrupiąca. Następnie pokrój na plastry o grubości 1 centymetra.
4. Cebulę dymkę wymieszaj z posiekany czosnkiem, cukrem, anyżkiem i resztą sosu sojowego.
5. Do naczynia żaroodpornego włóż mięso oraz cebulę z przyprawami. Zakryj szczelnie naczynie i piecz w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 20 minut. Kiedy mięso będzie miękkie, wyłóż je na talerze, polej sosem i posyp uprażonym na suchej patelni sezamem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)