Tonkacu - japonský fritovaný vepřový plátek.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jana Machalová

Suroviny

Ingredience:
2 ks vejce
strouhanka
0,5 ks pórek
mletý pepř
hladká mouka
sojová omáčka
2 ks jarní cibulka
4 plátky vepřová kýta

Postup

Postup:
Maso omyjeme, osušíme v papírové utěrce a naklepeme. Plátky osolíme a nakrájíme na kousky velké asi 2x3 cm. Každý plátek jednotlivě obalíme v trojobalu a nakonec oklepeme přebytečnou strouhanku.

Malé řízečky fritujeme v hrnci na 170°C asi 7 minut. Až strouhanka získa zlatavou barvu, jsou hotové. Řízečky vyndáme a necháme okapat od oleje. Pak je rozložíme těsně vedle sebe na pekáč, přelijeme rozšlehaným vejcem a ve vyhřáté troubě 5 minut zapékáme.

Japonské fritované řízečky podáváme samozřejmě s rýží. Řízky naaranžujeme na talíř na listy salátu a posypeme je jemně nakrájenou cibulkou a pórkem. Nakonec zakapeme sojovou omáčkou. Rýži podáváme ve zvláštní misce.