



Dong Po Rou



4 порции

Време за подготовка: 30 мин.

Време за готвене: 2 ч. 15 мин.

СЪСТАВКИ

4 яйца
2 скилидки чесън
1 супена лъжица растително
олио
1 x 600 г парче свинско шкембе
приблизително 450 мл гореща
вода

СЪСТАВКИ ЗА СОСА

3 кубчета **ферментирало червено
тофу**, плюс 1 – 2 супени лъжици
течност от ферментирало тофу
2 с. л. **тъмен соев сос**
1 с. л. черен оризов оцет
Chinkiang
1 с. л. гранулирана захар
1 ч. л. **сусамово олио**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За соса: поставете ферментиралото тофу и течността в малка купа или форма и го натрошете с чаена лъжичка, така че да се получи паста, след което смесете с тъмния соев сос, черния оцет, захарта и сусамовото олио.

Сварете яйцата (твърдо сварени) и ги обелете. След това направете с нож три малки вертикални резки на всяко яйце, но така, че яйцата да останат цели (така сосът ще се просмуче през яйцата, докато те се задушават). Нарезжете на ситно чесъна и го оставете настрана.

ГОТВЕНЕ

Загрейте растителното олио в голяма тенджера при висока температура. Добавете чесъна в тенджерата и гответе, като разбърквате, 30 секунди, докато не се позачерви леко. Добавете соса и оставете да заври, след което намалете температурата, за да къкри.

Междувременно, нагрейте тиган за печене на средно висока температура. Поставете парчето свинско шкембе в тигана и го запечете от всички страни, така че кожата да е добре запечатана и златистокафява.

След като се запече, добавете свинското към соса с кожата надолу и го намажете добре със соса. Оставете соса да заври и гответе, като продължавате да поливате със соса, за 5-6 минути. Сосът трябва да карамелизира, редуцира и прилепва към месото по време на този процес.

След като сосът се сгъсти и добре покрие месото, обърнете шкембето с кожата нагоре и налейте гореща вода, достатъчна, за да го покрие изцяло. Разбъркайте всичко добре, поставете капака и оставете да къкри при ниска температура 1½ часа, като от време на време обръщате шкембето, докато то не стане меко, сочно и с наситен цвят.

Махнете капака, добавете яйцата в течността за задушаване и оставете отново да къкри още 30 минути, като обръщате яйцата на всеки 10 минути, за да сте сигурни, че ще попият соса равномерно. Сложете в голяма чиния и сервирайте.