



חובבת/בישול



זכייתנו בתואר "עסק הנבחר" שמחים להגיש לך כשר מתכונים סיננים.

מתכונים בלוח זה הינם באדיבות מסעדה הסינית "טיוסט אוף סיצ'ואן" שמריהו - אחת ממסעדות האיכות ידיות להכין מאכליהן אך ורק בשר ומוצרי הבשר של "בוטשר בוי".

שר בוי" מוצעים לך בשר ומוצרי מהמשק ומהיצרן אל שולחנך, בוחים ובשרות אדיב ומיוחד.

להתראות ובתיאבון

"בוטשר בוי"

צלעות ברוטב שעועית

(ל-6 מנות)

- 1 ק"ג צלעות חזיר קטנות
- 1 בצל בינוני
- 2 שיני שום
- 1 כוס שעועית אפוייה
- 2 כפות יין מתוק
- 1 כפית אבקת מרק עוף
- 3 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- 6 כפות רוטב סויה
- 1/2 כפית זנגוויל טחון
- פטרוזיליה

א. חותכים את הצלעות לבודדות ומחלקים כל צלע ל-2-3 חתיכות שוות בגודלן (מבלי להפריד את הבשר מהעצם) ומניחים בכלי חסין אש.
 ב. כותשים את השעועית לעיסה, קוצצים את הבצל דק, מוסיפים לעיסת השעועית את הבצל, היין, המלח, הסוכר, הזנגוויל, אבקת המרק ורוטב הסויה ומערבבים היטב.
 ג. מכסים את הצלעות שבכלי בעיסה ומכניסים לתנור בחום בינוני, אופים משך כשעה, כאשר אחת לרבע שעה מוציאים, הופכים את הצלעות ומערבבים את העיסה.

* מגישים את הצלעות מסודרות ע"ג כלי הגשה שטוח מקושטות בפטרוזיליה.

"טיוסט אוף סיצ'ואן"

הינו חבל ארץ בדרום סין. שם הוא "ארבע זרמים" על-שם הזרמים בחבל ארץ זה. חבל ארץ זה החברותי של תושביו ובל המיוחד המקובל בו.

ט אוף סיצ'ואן

בהגשת הראשונה

למיגון התפריטים

שירותים

גרורות לבית

ות וארועים.



052-70448