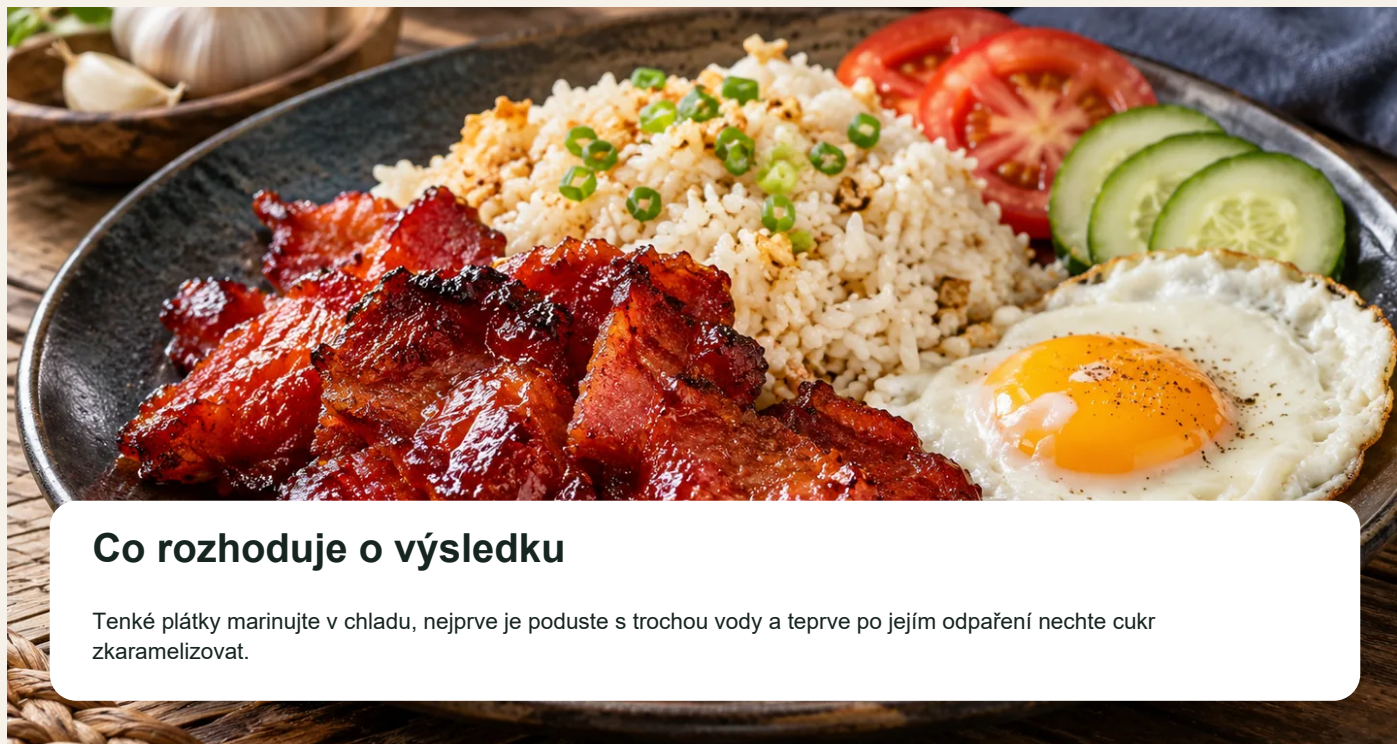


Sladké filipínské vepřové



Co rozhoduje o výsledku

Tenké plátky marinujte v chladu, nejprve je poduste s trochou vody a teprve po jejím odpaření nechte cukr zkaramelizovat.

Maso

Krkovice zůstane šťavnatá. Krájejte ji přes vlákno na plátky 5 až 7 mm.

Marinování

Zakryté maso nechte 8 až 24 hodin v lednici, nikdy na lince.

Pánev

Střední teplota dá glazuře čas zhoustnout bez spálení.

Čtyři jistoty

1 Marináda není konzervace

Domácí směs prodlužuje chuť, ne trvanlivost. Maso držte stále v chladu.

2 Barva nestačí

Cukr ztmavne dřív, než lze podle vzhledu bezpečně posoudit propečení.

3 Teploměr z boku

U tenkého plátku zasuňte sondu z boku do středu nejsilnějšího kusu.

4 63 °C a 3 minuty

Celý plátek vepřového dosáhne 63 °C a potom odpočívá nejméně 3 minuty.

Pět pomocníků pro Tocino



Přímé odkazy

1

Mama Sita's Tocino Marinade 75 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Datu Puti Toyomansi sójová omáčka 750 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Thai Dancer rýžový ocet 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

SWAD česneková pasta 300 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

ESSA jasmínová rýže 1 kg[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Hotová marináda je alternativa

Použijte ji místo domácí směsi a držte se dávkování na obalu. Obě varianty nekombinujte.

Tosilog na talíři

Tocino doplňte česnekovou rýží, sázeným vejcem a čerstvou zeleninou.

Domácí Tocino pro 4 porce



Suroviny

- 700 g vepřové krkovice
- 70 g třtinového cukru
- 2 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce rýžového octa
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička annatta nebo papriky
- pepř a 1/2 lžičky soli
- 80 ml vody a trochu oleje

Postup

1 Nakrájejte

Krkovici nakrájejte přes vlákno na plátky silné 5 až 7 mm.

2 Smíchejte marinádu

Rozpusťte cukr v sójové omáčce a octu. Přidejte česnek, barvivo, sůl a pepř.

3 Marinujte v chladu

Maso důkladně obalte, zakryjte a uložte na 8 až 24 hodin do lednice.

4 Nechte odpařit vodu

Maso dejte s 80 ml vody do široké pánve. Vařte na středním ohni, až voda téměř zmizí.

5 Zkaramelizujte

Přidejte trochu oleje a opékejte z obou stran. Dosáhněte 63 °C a nechte 3 minuty odpočinout.