
WĄTRÓBKI SMAŻONE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1317 razy.

Kuchnia chińska

45 dag wątróbek kurzych

1 lekko roztrzepane jajko

mąka ziemniaczana

4 szklanki oleju

1 czubata szklanka sałaty pokrajanej w paseczki

1 cytryna pokrajana w ósemki (dowolnie)

3 łyżeczki soli

1 łyżeczka "pięciu przypraw"; zmielonego ziela angielskiego lub cynamonu

Marynata:

1 łyżka czystej wódki, winiaku lub brandy

sok z plasterków świeżego korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1/4 łyżeczki cynamonu

1 łyżeczka sosu sojowego

3/4 łyżeczki soli

1 łyżeczka cukru

Sól wymieszać z "pięcioma przyprawami", zielem angielskim lub cynamonem, mocno podgrzać na suchej patelni, przesypać na talerzyk, odstawić. Każdą wątróbkę rozdzielić. Do garnka o pojemności 4 l wlać wody. Zagotować na dużym ogniu. Włożyć wątróbki, zestawić garnek z gazu, przykryć, pozostawić na 30 sek, następnie przelać do cedzaka, osączyć, osuszyć czystą ściereczką. Wątróbki starannie wymieszać ze składnikami marynaty, odstawić na 45 min, osączyć. Roztrzepane jajko wymieszać z wątróbkami, obtoczyć je w mące ziemniaczanej. Podzielić na dwie części. 4 szklanki oleju rozgrzać utrzymując duży ogień. Sprawdzić temperaturę wkładając kawałek cebuli dymki, gdy zacznie szybko poruszać się po powierzchni i nabierze brunatnego koloru, można przystąpić do smażenia. Kłaść pojedynczo połowę wątróbek na gorący olej, zmniejszyć płomień na średni, smażyć na złoty kolor. Wybrać wątróbki łyżką cedzakową lub metalowym sitkiem, osączyć z oleju. Olej rozgrzać i smażyć drugą połowę. Półmisek wyłożyć paseczkami sałaty, ułożyć wątróbki na zieleninie, przybrać ósemkami cytryny. Sól z przyprawami podawać oddzielnie.

Proporcje: na 24 porcje przekąski

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD