SMAŻONY RYŻ Z JANGZHOU

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1085 razy.

Kuchnia chińska
6 szklanek ugotowanego ryżu
6 chińskich czarnych grzybów lub 6 dużych pieczarek
1 cala pierś kurczaka (1-2 kg)
10 dag pieczonej wieprzowiny po kantońsku
10 dag krewetek z puszki (dowolnie)
1 żółtko
3 jaja
sól
4 cebule dymki
7 łyżek oleju
1 rozgnieciony ząbek czosnku
1/2 szklanki wywaru l
1 łyżka sosu ostrygowego (dowolnie)
Przyprawy:
2 łyżki wody
1/2 łyżeczki soli
1 białko
1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1/2 łyżeczki cukru
szczypta pieprzu
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
łyżka oleju
1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Skawalony ryż rozdzielić ręką na pojedyncze ziarenka. Czarne grzyby namoczyć w gorącej wodzie aż zmiękną. Odkroić twarde trzonki, odrzucić . Z kapeluszy odcisnąć wodę i pokrajać w drobną kostkę, pieczarki pokrajać w podobny sposób. Mięso z piersi kurczaka (bez kości i skóry) pokrajać w kostkę, wymieszać z 2 łyżkami wody, dodać sól, białko, alkohol, cukier, pieprz i mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszać , wlać olej, połączyć , odstawić do lodówki. Wieprzowinę i krewetki pokrajać w taki sam sposób, jak mięso kurczaka. Żółtko lekko roztrzepać z jajami i szczyptą soli. cebulę dymkę pokrajać w 1/2 cm kawałki. Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać 2 łyżki oleju, rozgrzać , dodać czosnek, mieszając smażyć na złoty kolor, wyjąć , odrzucić . Mięso kurczaka włożyć do patelni z olejem, mocno mieszając smażyć do zbielenia, przełożyć do dużej miski. Wlać łyżkę oleju na tę samą patelnię, utrzymując duży ogień rozgrzać , włożyć pieczarki i smażyć ciągle mieszając minutę, dodać wieprzowinę, smażyć 30 sek lub wsypać czarne grzyby razem z mięsem, mieszając smażyć minutę, dodać krewetki, kilkakrotnie zamieszać , przełożyć do miski z mięsem kurczaka. Patelnię wypłukać , wytrzeć do sucha, podgrzać na dużym ogniu, wlać pozostałe 4 łyżki oleju, wlać jaja, mieszając smażyć aż się zetną, zmniejszyć płomień na średni. Jajecznicę rozdzielić na małe cząstki wielkości kawałków kurczaka, wsypać ryż, przyprawić solą, mieszać podrzucając aż będzie gorący, około 5-7 min. Połowę wywaru wlać przy brzegu patelni, zamieszać , wlać w ten sam sposób pozostały wywar, wymieszać . Mieszając ryż stopniowo dodawać usmażone składniki, wsypać cebulę dymkę i dodać sos ostrygowy, wymieszać . Spróbować , w razie potrzeby przyprawić solą i pieprzem. Podawać na gorąco.
Proporcje: dla 6 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD