
KURA W ROSOLE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1311 razy.

Kuchnia chińska

1 młoda kura około 1 1/2 kg

1 łyżeczka soli

2 łyżki czystej wódki

1/2 łyżeczki glutasoli; "Vegety" lub "Jarzynki"

1 cebula dymka pokrajana w 3 cm kawałki

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1/4 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka sosu sojowego (dowolnie)

1 mały kalafior

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

Oczyszczoną i wypłukaną kurę włożyć do garnka, wlać tyle wody, aby ją tylko przykryć, doprowadzić do wrzenia, gotować na dużym ogniu 2 min, zebrać szumowiny, zmniejszyć płomień, gotować 5 min. Wyjąć kurę, dokładnie wypłukać pod bieżącą wodą, odstawić. Garnek z wywarem odstawić na 10 min. Wywar przecedzić do czystego garnka przez 3 warstwy zwilżonej gazy, włożyć kurę, doprowadzić do wrzenia. Przyprawić solą, wódką, cebulą dymką, sosem sojowym i imbirem, przykryć i gotować na bardzo małym ogniu 2 godz. Kalafior ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, podzielić na różyczki. Dodać glutasól lub przyprawę do rosółu, trzymać na małym ogniu 2-3 min. Przełożyć kurę do dużej wazy dodać różyczki kalafiora, posypać zieleniną, polać rosółem, podawać natychmiast. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ugotowanym gorącym makaronem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD