KURA W ROSOLE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1493 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 rosołu, trzymać na małym ogniu 2-3 min. Przełożyć kurę do dużej wazy dodać różyczki kalafiora, posypać zieleniną, polać rosołem, podawać natychmiast. Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z ugotowanym gorącym makaronem

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