
JAGNIĘCE MIĘSO W OCCIE

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

Kuchnia chińska

35 dag chudego mięsa jagnięcego

2 cebule dymki (tylko szczypior)

2 szklanki

oleju

2 rozarte ząbki czosnku

3 drobno posiekane plasterki świeżego imbiru lub 1 1/4 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

2 łyżeczki oleju sezamowego

Przyprawy:

1 białko

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1/2 łyżeczki soli

Sos octowy:

2 łyżki winnego octu lub 1 łyżka octu (10%) i łyżka wytrawnego czerwonego wina

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka cukru

1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki rosołu lub wody

szczypta pieprzu

Mięso obrać z tłuszczu i błonki, pokrajać w poprzek włókien w 1/4 cm plasterki. Wymieszać z przyprawami, odstawić w chłodne miejsce na 30 minut. Połączyć składniki sosu octowego, odstawić. Szczypior pokrajać w 2-3 cm kawałki. Dwie szklanki oleju wlać do rondla, mocno rozgrzać na dużym ogniu, sprawdzić temperaturę. Włożyć mięso, mocno zamieszać, trzymać na ogniu aż plasterki mięsa odkleją się, przelać olej z mięsem do cedzaka ustawionego na garnku. Olej, w którym smażyło się mięso, wlać na gorącą patelnię, trzymać na ogniu 30 sek, zlać do garnka zostawiając 1 łyżkę. Dodać czosnek i imbir do gorącego oleju na patelni, mieszając smażyć 15 sek, wlać cienkim strumieniem alkohol, następnie wymieszane składniki sosu octowego, mieszając doprowadzić do wrzenia. Włożyć mięso, wymieszać z sosem, dodać szczypior, pokropić olejem sezamowym, zamieszać, podawać natychmiast.

Porcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem i warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD