
SMAŻONE POMIDORY W SOSIE JAJOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1033 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg twardych, dojrzałych pomidorów

2 jaja

3 łyżki oleju

1/2 łyżeczki soli

1 roztarty ząbek czosnku

1 drobno posiekana cebula dymka

2 łyżeczki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

szczypta pieprzu

2 łyżeczki cukru

1 rozkruszona mała kostka rosołowa

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej 2 łyżkami wody

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Pomidory sparzyć , obrać ze skórki. Każdy przeciąć w poprzek na pół, lekko ścisnąć w rękę każdą połówkę, łyżeczką wybrać nasiona, usunąć sok, następnie pokrajać na 3 części. Jaja roztrzepać z łyżką oleju i szczyptą soli. Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać , dodać czosnek i cebulę, mieszając smażyć 10 sek na dużym ogniu. Wlać alkohol przy brzegu patelni, dodać pomidory, mieszając smażyć do wyparowania soku z pomidorów, około minuty.

Przyprawić solą, pieprzem, cukrem i kostką rosołową, dokładnie wymieszać . Wlać mąkę rozprowadzoną wodą, mieszając smażyć do zagotowania. Wlać jaja przy brzegu patelni, mieszając smażyć aż się zetną. Pokropić olejem sezamowym. Podawać natychmiast jako jarzynkę. Porcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD