SMAŻONE POMIDORY W SOSIE JAJOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 975 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 ręku 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. Proporcje: dla 4 osób

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