
FAŁSZYWE KULKI Z KREWETEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

Kuchnia chińska

25 dag ziemniaków

1/2 szklanki startej marchwi na tarce o średnich oczkach

1/3 szklanki startej białej rzodkiewki (sopel) na tarce o średnich oczkach

1 roztrzepane jajo

2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżeczka soli

szczypta pieprzu

2 łyżki posiekanej cebuli dymki

3 łyżki mąki ziemniaczanej

2 szklanki oleju

słodko-kwaśny sos lub ostry keczup

Ziemniaki ugotować w łupinkach. Przystudzić, obrać skórkę, utłuc, przetrzeć przez sito. Wymieszać z marchwią, rzodkiewką, jajkiem, alkoholem, solą, pieprzem, cebulą dymką i mąką ziemniaczaną, ubić na jednolitą masę. Olej rozgrzać na średnim ogniu, sprawdzić temperaturę. Z masy formować kulki wielkości małego orzecha włoskiego, kłaść po kilka sztuk w gorący olej, smażyć na złoty kolor, osączyć z oleju. Smażyć pozostałe. Gorące kulki polać rozgrzanym słodko-kwaśnym sosem. Serwować jako danie główne lub podawać na gorąco z keczupem na przekąskę.

Proporcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem lub dla 8 osób na przekąskę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD