PIKANTNY BAKŁAŻAN

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1248 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg bakłażana
2 szklanki oleju
1/2 łyżki roztartego czosnku
1 łyżka startego świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku
1/2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1/2 łyżki posiekanej świeżej ostrej papryczki lub 1/2 - 1 łyżeczki chilli
1/2 łyżeczki cukru
1 łyżka octu
2 łyżki posiekanej cebuli dymki
1/2 szklanki rosołu lub wywaru I
1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody
1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)
2 łyżki sosu sojowego

Bakłażany obrać , pokrajać w długie paski o szerokości 2 cm. Olej mocno rozgrzać w głębokim rondlu, sprawdzić temperaturę. Kłaść po kilka pasków warzyw w gorący olej, smażyć minutę, wybrać łyżką cedzakową, przełożyć do cedzaka, pozostawić do osączenia. Smażyć pozostałe. Patelnię mocno podgrzać na dużym płomieniu, wlać 2 łyżki oleju, rozgrzać . Dodać czosnek i świeży imbir (w proszku dodać z winem), mieszając smażyć minutę. Włożyć bakłażany, dodać alkohol (imbir w proszku), sos sojowy, paprykę lub chilli, cukier, ocet, cebulę dymkę i rosół, mieszając dusić 2 min. Wlać rozprowadzoną mąkę, ostrożnie mieszając gotować do zgęstnienia. Pokropić olejem sezamowym. Przełożyć do gorącej salaterki podawać natychmiast lub na zimno z bułeczkami na parze.
Proporcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem lub bułeczkami

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