
PIKANTNY BAKŁAŻAN

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg bakłażana

2 szklanki oleju

1/2 łyżki rozartego 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 rosółu 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD