
SMAŻONA CYKORIA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1020 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg cykorii

2 łyżki oleju

1 łyżeczka rozartego czosnku

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki cukru

1/2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżka sosu sojowego lub ostrygowego

1/4 szklanki wywaru I lub rosołu

1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody

Końce odciąć , cykorie rozdzielić na listki, każdy pokrajać w grube paski. Wymieszać cukier, wino, sos sojowy i wywar, odstawić . Patelnię rozgrzać na dużym ogniu, wlać olej, rozgrzać , dodać czosnek, mieszając smażyć 10 sek, posypać solą, wsypać cykorię, mieszać podrzucając 30 sek. Wlać wywar z alkoholem, sosem sojowym i cukrem, zamieszać , gotować 30 sek. Zestawić z ognia, wlać rozprowadzoną mąkę, zamieszać , postawić na ogniu, mieszając doprowadzić do zagotowania. Podawać natychmiast. Porcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem lub dla 4 - 6 osób na przystawkę

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD