

JARSKA SŁODKO-KWAŚNA POTRAWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1126 razy.

Kuchnia chińska

3 szklanki oleju

1 średnia świeża zielona papryka pokrajana w 2 1/2 cm kwadraty

1 szklanka łupanych orzechów włoskich

1/4 szklanki mąki ziemniaczanej

1/4 szklanki pszennej mąki

1 łyżka sosu sojowego

1 średnia marchew pokrajana w małe trójkąty

1 szklanka ananasów z kompotu

Słodko-kwaśny sos:

2 łyżki cukru

1/4 szklanki keczupu

4 łyżki octu (5%)

1 łyżka sosu sojowego

1/2 szklanki soku z kompotu z ananasów

1 łyżeczka rozartego czosnku

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej rozprowadzona 2 łyżkami wody

Marchew gotować 5 min, osączyć, odstawić. Kawałki ananasa przeciąć w poprzek na pół. Składniki sosu wymieszać, odstawić. Patelnię postawić na średnim ogniu, wlać łyżkę oleju, rozgrzać, wsypać paprykę, mieszając smażyć minutę, paprykę przełożyć na talerz. Łyżkę oleju wlać na tę samą patelnię, rozgrzać, dodać czosnek, mieszając smażyć 10 sek., wlać zamieszany sos, ciągle mieszając gotować do zgęstnienia, odstawić. Pozostały olej wlać do rondla. Połówki orzecha wytrzeć zwilżoną ściereczką. Orzechy wsypać na rozgrzany olej, smażyć na jasnozłoty kolor, wybrać łyżką cedzakową, odstawić do wystudzenia. Rondel z olejem zestawić z ognia. W misce wymieszać mąkę pszenną i ziemniaczaną z 1/4 szklanki wody na jednolite ciasto. Rondel z olejem postawić na średnim gazie, odczekać 3 min, sprawdzić temperaturę. Orzechy zanurzyć w cieście, kłaść pojedynczo na gorący olej, smażyć na złoty kolor, wybrać, osączyć, przełożyć na salaterkę. Sos podgrzać, dodać paprykę, ananasy i marchew, mieszając trzymać na ogniu 15 sek, połączyć orzechy. Podawać natychmiast.

Porcje: dla 4 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD