# DUSZONY KALAFIOR W SOSIE SZYNKOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1168 razy.

Kuchnia chińska
1 mały kalafior (około 1/2 kg)
5 dag wędzonej surowej polędwicy (sopocka)
2 szklanki wywaru l
1/4 łyżeczki soli
Sos:
3 łyżki oleju
1 rozgnieciony ząbek czosnku
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
szczypta pieprzu
1/4 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Kalafior obrać z liści i łodyg. Wypłukać, zalać zakwaszoną wodą (1 łyżka octu na 1 litr wody), odstawić na 30 min. Dokładnie osączyć. Polędwicę pokrajać w cienkie plasterki. Część bardzo drobno posiekać, aby otrzymać około 2 łyżek. Wywar z plasterkami polędwicy zagotować, włożyć kalafior, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć gaz, osolić, gotować pod przykryciem do miękkości na średnim płomieniu (około 15 min). Odcedzić, osączyć. Wywar przecedzić przez gęste sitko. Odstawić kalafior i polędwicę, trzymać w cieple. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić 2 łyżkami wody. 2 łyżki oleju wlać do rondla, rozgrzać na średnim ogniu, dodać czosnek, mieszając smażyć 15 sek. Wyjąć czosnek. Wlać wywar, doprowadzić do wrzenia, mieszając dodać mąkę z wodą, mieszać do zagotowania i zgęstnienia. Wsypać posiekaną polędwicę, przyprawić solą, cukrem i pieprzem, dodać olej sezamowy. Kalafior i plasterki polędwicy przełożyć do salaterki, polać sosem, serwować natychmiast.
Proporcje: dla 4 osób - na przystawkę

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