ZIELONY GROSZEK Z WIEPRZOWINĄ

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1029 razy.

Kuchnia chińska
20 dag chudego surowego boczku lub karkówki wieprzowej bez kości
1-2 szklanki zielonego groszku świeżego lub z puszki
1 kostka smalcu lub szklanka oleju
1 średnia marchew
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki glutasoli, " Vegety" lub "Jarzynki"
4 łyżeczki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1/4 łyżeczki pieprzu
1 łyżka posiekanej cebuli
1/2 łyżki drobno posiekanego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
1 łyżka mąki ziemniaczanej rozprowadzonej wodą
1 białko

Mięso pokrajać w drobną kostkę wielkości ziarenek zielonego groszku. Oskrobaną marchew pokrajać w kostkę wielkości mięsa i groszku. Marchew gotować minutę, odcedzić , przelać zimną wodą, osączyć . Mięso starannie wymieszać z 1/4 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki glutasoli lub substytutu, 2 łyżeczkami alkoholu, pieprzem, białkiem i mąką ziemniaczaną rozprowadzoną wodą. Odstawić na 15 min. Przed smażeniem zamieszać . Patelnię rozgrzać na dużym ogniu, włożyć smalec lub wlać olej, mocno rozgrzać . Stopniowo kłaść kostki mięsa, smażyć do zbielenia obrócić , smażyć z drugiej strony do białości, wyjąć łopatkę do obracania kotletów, osączyć z tłuszczu. Smalec lub olej zlać z patelni zostawiając 1-2 łyżki tłuszczu, rozgrzać wsypać cebulę i imbir, mieszając smażyć na średnim ogniu 15 sek., wlać 4 szklanki wrzątku, przyprawię 1/4 łyżeczki glutasoli lub wybranej przyprawy, pieprzem, wlać 2 łyżeczki alkoholu, zamieszać , doprowadzić do wrzenia. Wsypać groszek, marchew i mięso, wymieszać , gotować 3 min. Wlać pozostałą wodę z mąką ziemniaczaną, mieszać do zagotowania. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem

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