

---

# ZIELONY GROSZEK Z WIEPRZOWINĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1088 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 łopatką 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, przyprawę 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. Porcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD