OGÓRKI NADZIEWANE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1233 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg świeżych ogórków
25 dag zmielonej wieprzowiny
1 1/2 łyżki sosu sojowego
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki glutasoli; "Vegety" lub "Jarzynki"
1 jajo
1 1/2 łyżki oleju
2 łyżeczki posiekanej cebuli
1 łyżeczka drobno posiekanego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

Wymyte ogórki przekroić w poprzek na 2 cm plastry. Łyżeczką wydrążyć miąższ, tworząc obrączki. Lekko osolić (1/4 łyżeczki), odstawić na 15 min do osączenia. Mięso wymieszać z jajkiem, sosem sojowym, 1/4 łyżeczki soli, glutasolą lub substytutem, cebulą i imbirem. Obrączki ogórka osuszyć w ściereczce, napełnić farszem. Olej wlać na gorącą patelnię, mocno rozgrzać, zestawić z ognia, ułożyć faszerowane ogórki na rozgrzanym tłuszczu, postawić na średnim gazie, smażyć do zrumienienia (tylko z jednej strony), wlać 4 łyżki wody, przykryć, dusić do wyparowania płynu (około 5 min). Podawać na ciepło lub na zimno.
Proporcje: dla 6-8 osób - jako przekąska

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD