
KAPUSTA KISZONA Z BARANINĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1256 razy.

Kuchnia chińska

25 dag udź ca baraniego lub wolowej zrazówki

25 dag kiszonej kapusty

1 1/2 dag przezroczystego makaronu (dowolnie)

3 1/2 łyżki sosu sojowego

1/4 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1 łyżka czystej wódki

1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

2 łyżeczki drobno posiekanego świeżego korzenia imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1 łyżka drobno posiekanej zielonej pietruszki

1/4 łyżeczki pieprzu

2 łyżeczki drobno posiekanej cebuli

Przezroczysty makaron zalać ciepłą wodą na 15 min, odcedzić, pociąć w 8-10 cm kawałki. Mięso pokrajać poprzecznie do włókien na cienkie plasterki. Kapustę lekko posiekać. Mięso włożyć do miski i starannie wymieszać z solą, glutasolą lub substytutem, wódką, pieprzem, cebulą, imbirem i sosem sojowym, odstawić na 6 min, wymieszać ręką. Powtórzyć czynność trzykrotnie. Wlać olej sezamowy, zamieszać. 3 szklanki wody zagotować w płaskim szerokim garnku, włożyć kapustę, doprowadzić do wrzenia, gotować 5 minut, dodać mięso i makaron, wymieszać, dusić 15-20 minut. Przed podaniem posypać zieloną pietruszką.

Proporcje: dla 4 osób - ze świeżym pieczywem lub bułkami gotowanymi na parze

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD