
MAKARON Z SOSEM MIĘSNYM

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1108 razy.

Kuchnia chińska

4 cebule dymki

1/2 szklanki oleju

1/2 kg zmielonej chudej wieprzowiny

2 łyżki czystej wódki

4 łyżki sosu sojowego

1 szklanka wywaru I lub wody

1-2 rozarte ząbki czosnku

1 łyżeczka cukru

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

1/2 kg domowego makaronu lub 25 dag spaghetti

Mięso wymieszać z czosnkiem, odstawić na 30-45 min. Cebulę dymkę drobno posiekać, odstawić. 1/4 szklanki oleju wlać do gorącej patelni, mocno rozgrzać na dużym ogniu, włożyć mięso, mieszając smażyć aż wyparuje płyn mięsny (około 4 min), cienkim strumieniem wlać wódkę, mieszając smażyć jeszcze minutę. Dodać cebulę dymkę i sos sojowy, mieszając smażyć 30 sek. Wlać wywar lub wodę, dosypać cukier i sól, zamieszać, doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć płomień, dusić do zgęstnienia 10 min mieszając kilkakrotnie. Wlać 1/4 szklanki oleju, dusić jeszcze minutę pokropić olejem sezamowym. Wodę zagotować w dużym garnku włożyć makaron, zamieszać, doprowadzić do wrzenia, wlać szklankę zimnej wody, jeszcze raz zagotować. Makaron będący w sprzedaży gotować wg instrukcji producenta. Przebrać makaron do cedzaka, przepłukać zimną wodą, osączyć, przełożyć do garnka, z czystą wrzącą wodą, raz zamieszać, włożyć do cedzaka, osączyć przez kilka sekund, przełożyć do dużej miski. Każdy nakłada sobie makaronu do miseczki polewając sosem. Proporcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD