
MAKARON Z OSTRYM SOSEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1112 razy.

Kuchnia chińska

30 dag domowego makaronu lub 15 dag spaghetti

25 dag zmielonej wołowiny

1 posiekana średnia cebula

1-2 cebule dymki (tylko szczypior)

2 łyżki oleju

Przyprawy:

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki pieprzu

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka miodu lub 2 łyżeczki cukru

1 łyżka przyprawy chilli

3/4 szklanki wywaru wołowego lub wody z łyżeczką rozkruszonej kostki rosołowej

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego

Olej przyprawowy:

4 łyżki oleju

1 roztarty ząbek czosnku

1/2 łyżeczki startego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

Makaron ugotować. Mięso posiekać z cebulą. Olej rozgrzać na gorącej patelni na dużym ogniu, włożyć mięso, przyprawić solą, pieprzem i sosem sojowym, mieszając smażyć do zrumienienia, zmniejszyć płomień, dodać chilli, miód lub cukier, mieszając smażyć na średnim ogniu 2 min. Włączyć wywar, zamieszać, zmniejszyć gaz, dusić pod przykryciem 20 minut, na bardzo małym ogniu. Makaron wymieszać z łyżką oleju sezamowego lub sojowego, przełożyć na czystą patelnię, mocno podgrzać, trzymając na średnim ogniu 2-3 min. 4 łyżki oleju rozgrzać w rondelku, dodać czosnek i imbir, mieszając smażyć 15 sek na średnim ogniu. Włączyć do gorącej miski, rozprowadzić po ściankach. Włożyć gorący makaron do miski z olejem przyprawowym, zalać gorącym sosem, przybrać kawałkami szczypioru. Proporcje: dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD