

# SMAŻONY MAKARON Z WIEPRZOWINĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1177 razy.

Kuchnia chińska

grube kotlety schabowe (około 25 dag)

6 średnich chińskich czarnych grzybów lub 8 pieczarek

25 dag kiełków fasoli lub cienko poszatowanej; obgotowanej kapusty

4 cebule dymki

1/2 kg domowego makaronu lub 25 dag spaghetti

2 łyżeczki rozkruszonej kostki rosółowej

olej do smażenia

1/4 łyżeczki soli

1 ząbek czosnku pokrajany w piórka

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

Przyprawy:

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka czystej wódki

1/2 łyżeczki cukru

szczypta pieprzu

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

szczypta soli

2 łyżki oleju sojowego

Sos:

1 szklanka wywaru I lub rosółu

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka sosu ostrygowego lub sojowego

sól do smaku

Odkroić tłuszcz i kości, mięso pokrajać w 1/4 cm plasterki, następnie w cienkie paski wielkości zapałki.

Wymieszać składniki przypraw, dodać mięso, dokładnie połączyć, wstawić do lodówki na 30 min. Czarne grzyby zamoczyć w 1/2 szklanki gorącej wody aż zmiękną, odcisnąć wodę, trzonki odciąć, kapelusze pokrajać w 1/4 cm paski. Wodę odstawić. Pieczarki pokrajać w cienkie plasterki. Dużą miskę napełnić zimną wodą, wsypać kiełki fasoli, lekko zamieszać, garściami przekładać do cedzaka do osączenia. Cebulę dymkę pokrajać w 5 cm kawałki.

Domowy makaron ugotować, przelać zimną wodą, spaghetti ugotować wg instrukcji producenta. Makaron posypać rozkruszoną kostką rosółową, wymieszać przez podrzucanie. Składniki sosu wymieszać z wodą, w której były moczone chińskie grzyby lub z 1/2 szklanki wody (kiedy używamy pieczarek). Wlać kilka łyżek oleju na gorącą patelnię, rozprowadzić po bokach i dnie, mocno rozgrzać na średnim ogniu, włożyć połowę makaronu, smażyć do lekkiego zrumienienia, obrócić, smażyć drugą stronę, przełożyć na okrągły półmisek. Smażyć pozostały makaron w taki sam sposób, przełożyć na drugi półmisek, trzymać w ciepłe. Do patelni wlać łyżkę oleju, rozgrzać na dużym ogniu, wsypać kiełki fasoli lub obgotowaną kapustę, mieszając smażyć minutę, przyprawić solą, zamieszać, przełożyć do cedzaka. Patelnię wypłukać, wytrzeć do sucha, postawić na dużym ogniu, wlać 2-3 łyżki oleju, rozgrzać, wsypać pieczarki (czarne grzyby dodać razem z cebulą dymką, mieszając smażyć minutę). Dodać mięso, mieszając smażyć przez 1 1/2 min wsypać cebulę dymkę (i czarne grzyby), mieszając smażyć 20 sek. Wlać cienkim strumieniem alkohol i połowę sosu, zamieszać, wlać pozostały sos ciągle mieszając potrawę, trzymać na ogniu, stale mieszać, aż sos zgęstnieje i zagotuje się. Dodać kiełki fasoli lub kapustę, wymieszać, pokropić olejem sezamowym, połać makaron. Placki makaronu z sosem pociąć na 4 części. Porcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD