
SMAŻONY MAKARON

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg domowego makaronu lub 25 dag spaghetti

1 średnia cebula pokrajana w cienkie plasterki

1-2 rozrte ząbki czosnku

15 dag wieprzowiny pokrajanej w słupki wielkości zapałki

10 dag zielonej fasolki, pokrajanej w 3 cm kawałki

1 1/2 łyżeczki soli

4 łyżki oleju

1/2 kostki rosółowej rozpuszczonej w 5 łyżkach gorącej wody

15 dag kiełków fasoli lub cienko poszatowanej kapusty

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka smalcu

3 cebule dymki; pokrajane w 2 1/2 cm kawałki

2 łyżki czystej wódki

Przybranie:

świeży lub kiszony ogórek pokrajany w słupki

rzodkiewka pokrajana w plasterki

posiekana zielona pietruszka

pomidor pokrajany w ósemki

Ugotować makaron. Fasolkę wsypać do wrzątku, gotować 2 min, odcedzić , przelać zimną wodą, dokładnie osączyć . Kiełki fasoli lub kapustę zalać wrzącą wodą, gotować minutę, przelać zimną wodą, starannie osączyć . Olej mocno podgrzać na gorącej patelni na dużym ogniu, dodać cebulę i czosnek, mieszając smażyć 10 sek, włożyć mięso i fasolkę, posolić , mieszając smażyć 1 1/2 min. Wybrać połowę mięsa, odstawię. Zmniejszyć gaz na średni. Kiełki fasoli lub kapustę i makaron dodać do mięsa na patelni, pokropię łyżką sosu sojowego, wymieszać , trzymać na ogniu 2 1/2 min mieszając kilkakrotnie, przełożyć do gorącej wazy. Smalec stopić na czystej patelni, dodać odstawione mięso, wsypać cebulę dymkę, wlać łyżkę sosu sojowego i 2 łyżki alkoholu, doprowadzić do zagotowania, połączyć makaron. Przybrać wybranym warzywem lub warzywami. Podawać natychmiast. Porcje: dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD