
ROLKI Z MIĘSEM Z KURCZAKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1119 razy.

Kuchnia chińska

12 naleśników.

Nadzienie: 35 dag mięsa z piersi kurczaka

2-3 cebule dymki pokrajane w 3 cm kawałki

1 posiekany ząbek czosnku

olej do smażenia

Przyprawy:

1 łyżka startego świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1 rozarty ząbek czosnku

1 łyżka sosu sojowego

1/4 łyżeczki chilli

1 łyżka oleju

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżka czystej wódki

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Mięso zemleć lub pokrajać w cienkie paski jak makaron, wymieszać z przyprawami, odstawić na 30-45 min. 1 - 2 łyżki oleju mocno rozgrzać na patelni, dodać cebulę dymkę i czosnek, smażyć mieszając 30 sek, włożyć mięso, mieszając smażyć mielone mięso 2 min, paski mięsa smażyć 1 1/2 min. Przełożyć do miski, wystudzić. Farszem posmarować naleśniki, złożyć boki, zwinąć w rulon, brzeg zalepić mąką ziemniaczaną wymieszaną z wodą. Około 1/2 szklanki oleju wlać na dużą, gorącą patelnię, rozgrzać na dużym ogniu. Kłaść naleśniki zlepionym brzegiem do dołu na gorący olej, zmniejszyć płomień, smażyć do zrumienienia z jednej i drugiej strony. Osączyć z oleju. Podawać na gorąco na przekąskę lub kolację. Najsmaczniejsze prosto z patelni.

Proporcje: dla 6-12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD