
ROLKI Z MIĘSEM WIEPRZOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

Kuchnia chińska

12 naleśników, olej do smażenia

Nadzienie:

1 średnia marchew starta w długie wiórki na tarce o dużych oczkach

1/4 małego selera startego na tarce o dużych oczkach

1 średnia cebula pokrajana w piórka

1/2 szklanki obgotowanej, cienko poszatkowanej białej kapusty

10-15 dag chudej wieprzowiny pokrajanej w cienkie paseczki

1/2 średniego pora (biała część) pokrajanego w długie paski

Przyprawy:

1-2 roztarte ząbki czosnku

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

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka czystej wódki

1 łyżka sosu sojowego

1/4 łyżeczki cukru

Sos przyprawowy:

1 łyżka sosu sojowego

4 łyżki wody lub rosołu

1/4 - 1/2 łyżeczki chilli

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Mięso wymieszać z przyprawami, odstawić na 1-2 godz. Wymieszać składniki sosu przyprawowego. 2 łyżki oleju mocno podgrzać na gorącej patelni, włożyć mięso, smażyć ciągle mieszając przez minutę, wybrać łyżką cedzakową, odstawić. Wlać łyżkę oleju na tę samą patelnię, rozgrzać, wsypać cebulę, mieszając smażyć 15 sek, dodać marchew i seler, smażyć 15 sek nie przerywając mieszania, włożyć por, smażyć 15 sek, dodać kapustę, mieszając smażyć 15 sek, włożyć mięso, smażyć 15 sek, wlać zamieszany sos przyprawowy, mocno mieszając doprowadzić do zagotowania i zgęstnienia. Przełożyć do głębokiego talerza, przestudzić. Dalej postępować jak w przepisie: Rolki z mięsem z kurczaka. Podawać na gorąco. Porcje: dla 6-12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD