
ROLKI Z MIĘSEM WOŁOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1070 razy.

Kuchnia chińska

12 naleśników

Farsz:

30 dag zmielonej wołowiny

2 drobno posiekane cebule

1 posiekany ząbek czosnku

1 zielona papryka pokrajana w cienkie paski

1/2 średniego pora (biała część) pokrajana w cienkie paski

2 łyżki posiekanego szczypiorku

olej do smażenia

Przyprawy:

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka czystej wódki

1/2 łyżeczki cukru

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

1 roztarty ząbek czosnku

Sos przyprawowy:

5 łyżek rosołu lub wody

1 łyżka sosu sojowego

1/2 łyżeczki przyprawy chilli lub świeżo zmielonego pieprzu

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Mięso wymieszać z przyprawami, odstawić na 45 min lub dłużej. Wymieszać składniki sosu przyprawowego. 2 łyżki oleju mocno rozgrzać na dużym ogniu, na gorącej patelni, włożyć miążso, mieszając smażyć do utraty czerwonego koloru (około 1 1/2 min), przełożyć na talerz. Do gorącej patelni wlać 2 łyżki oleju, mocno podgrzać, wsypać cebulę i czosnek, mieszając smażyć 10 sek, dodać paprykę, ciągle mieszając smażyć 30 sek, wsypać por, smażyć 30 sek, nie przerywając mieszania włożyć mięso, smażyć 45 sek, mieszając wlać wymieszany sos przyprawowy, doprowadzić do zagotowania i zgęstnienia, wsypać szczypior, zamieszać, trzymać na ogniu 10 sek. Przełożyć do miski, przestudzić. Dalej postępować jak w przepisie: Rolki z mięsem z kurczaka Proporcje: dla 6-12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD