
ROLKI Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1058 razy.

Kuchnia chińska

1 mały suszony polski grzybek

40 dag pieczarek

3- 4 łyżki posiekanego pora (tylko biała część)

1 - 2 roztarte ząbki czosnku

3 łyżki startej marchwi

1 łyżka startego świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

1 mała cebula, drobno posiekana

1 białko lekko roztrzepane

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

olej do smażenia

Sos przyprawowy:

1/4 szklanki rosołu lub wywaru z grzybów

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

Suszony grzybek wymyć , zalać gorącą wodą na 1 godz., gotować do miękkości, odcedzić , wywar odstawić . Grzybka bardzo drobno posiekać . Całe pieczarki wrzucić na wrzącą wodę, gotować 2 min, przełożyć do cedzaka (wodę zużyć do przyrządzania zupy lub sosu). Wystudzić , drobno posiekać , zamieszać sos przyprawowy. 2 łyżki oleju mocno podgrzać na gorącej patelni, na dużym ogniu, wsypać cebulę, imbir i czosnek, mieszając smażyć 10 sek, dodać por i marchew, mieszając smażyć 30 sek, wsypać pieczarki i posiekany grzybek, smażyć 30 sek nie przerywając mieszania, wlać zamieszany sos przyprawowy, mieszając dusić do zagotowania i zgęstnienia. Zestawić z ognia, energicznie mieszając składniki wlać białko, wsypać zieleninę, dokładnie wymieszać . Rolki przyrządzić jak w przepisie: Rolki z mięsem z kurczaka. Podawać na gorąco na przekąskę, jako przystawkę lub na kolację.

Proporcje: dla 4-12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD