USZKA W SOSIE ANANASOWYM

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1237 razy.

Kuchnia chińska
25 dag zmielonej wieprzowiny
1/2 malej cebuli drobno posiekanej
2 1/2 szklanki kompotu ananasowego
4 szklanki oleju
1 roztarty ząbek czosnku
2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)
Przyprawy:
1 łyżka sosu sojowego
1/4 łyżeczki soli
1 jajo
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
2 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego
1 łyżeczka czystej wódki
1 łyżeczka cukru
szczypta pieprzu
Sos ananasowy:
1 łyżka octu (5%)
1 łyżka wytrawnego czerwonego wina
1 łyżka cukru
2 łyżki keczupu
1 łyżeczka rozkruszonej kostki rosołowej
1/2 szklanki wody
około 2 łyżeczek mąki ziemniaczanej
Ciasto:
1 szklanka mąki
2 roztrzepane jaja

Mięso i przyprawy włożyć do miski, mieszać około 1 1/2 min w jednym kierunku aż powstanie jednolita masa, dodać cebulę, wymieszać, wstawię do lodówki na 30 min. Mąkę przesiać do miski, stopniowo wlewać roztrzepane jaja, mieszając łyżką do powstania ciasta. Wyrobię ręką na jednolite elastyczne ciasto (około 3-4 min). Przykryć zwilżoną ściereczką, odstawić na 20 min. Ananasy przecedzić, sok odstawić. Kawałki owoców pokrajać na 3 - 4 części. Składniki sosu wymieszać, dodać sok z kompotu, wymieszać, odstawić. Ciasto cienko rozwałkować, wykroić szklanką krążki. Łyżeczką kłaść nadzienie poniżej środka krążka, założyć brzeg tak, aby przykryć farsz, mocno ści (brzeg można posmarować wodą lub białkiem), zlepić rożki. Uszka będą miały kształt muszelek. Olej (4 szklanki) rozgrzać w garnku, sprawdzić temperaturę. Uszka kłaść na gorący olej, około 15 sztuk, smażyć na złoty kolor, wybrać, osączyć z oleju, trzymać w cieple. Smażyć pozostałe. Łyżkę lub dwie oleju wlać na gorącą patelnię, rozgrzać, dodać czosnek, smażyć na złoty kolor, wlać zamieszany sos, mieszając doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć gaz, dodać kawałeczki ananasa, zagotować. Wlać olej sezamowy, zamieszać. Podawać gorące pierożki i sos oddzielnie lub polewać sosem. Proporcje: na około 60 pierożków

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD