
Smażony makaron

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1086 razy.

Kuchnia chińska

1/4 paczki makaronu "nitki"

1/3 szklanki oleju

10 dag schabu lub wieprzowiny od szynki pokrajanej w cienkie paski

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

15 dag pieczarek pokrajanych w plasterki

1/2 szklanki obgotowanej zielonej fasolki pokrajanej w ukośne paski

1/4 łyżeczki glutasoli (dowolnie)

1 łyżka sosu sojowego lub 1/2 łyżeczki maggi z 1 łyżką wody

1 szklanka rosółu lub wody

1 łyżeczka posiekanego szczypiorku

Makaron ugotować w litrze wody z 1 łyżeczką soli. Odcedzić, wypłukać, osączyć. Wyłożyć "nitki" na głęboki talerz, odstawić w chłodne miejsce na 3 godz. Połączyć glutasól, sos sojowy i rosół. Rozgrzać patelnię z 2 łyżkami oleju, gdy pokażą się pęcherzyki, włożyć mięso i mieszając smażyć, aż się zrumieni. Mięso posypać mąką i dokładnie wymieszać. Włożyć pieczarki, smażyć mieszając, aż płyn wyparuje. Dodać fasolkę, zamieszać, wlać sos sojowy z rosółem, mieszając zagotować. Zmniejszyć płomień, dusić przez 20 min., aż mięso będzie miękkie. Doprawić solą lub kilkoma kroplami sosu sojowego. Na pozostałym mocno rozgrzanym oleju smażyć makaron jak placek (należy go mocno przycisnąć talerzem), aż będzie rumiany. Ostrożnie obrócić na drugą stronę i dalej smażyć. Przełożyć placek makaronowy na okrągły półmisek, polać mięsnym sosem. Podawać posypany szczypiorkiem. Proporcje dla 2-3 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD