
BIAŁY SOS Z POŁĘDWICĄ

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1325 razy.

Kuchnia chińska

4 łyżki oleju

2 plasterki świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

3/4 szklanki rosółu z kury lub wywaru I

2 łyżki drobno posiekanej polędwicy sopockiej

1/2 łyżki soli

szczypta pieprzu

1 łyżeczka cukru

3/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżkami zimnego rosółu

2 białka roztrzepane z łyżką zimnej wody

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

2 gałązki zielonej kolendry lub zielonej pietruszki

Patelnię rozgrzać na dużym ogniu, wlać olej, włożyć świeży imbir (proszek dodać z wywarem), smażyć 20 sek, wyjąć, odrzucić. Ostrożnie wlać alkohol, natychmiast dodać rosół lub wywar (z imbirem w proszku), polędwicę, sól, pieprz i cukier, zmniejszyć płomień, powoli doprowadzić do zagotowania. Mąkę rozprowadzoną rosółem wlać strumieniem do przygotowanego rosółu lub wywaru, ciągle mieszając doprowadzić do zgęstnienia i zagotowania. Mieszając sos dodać białka z wodą, mieszać aż sos nabierze białego koloru, dodać olej sezamowy. Polać rybę, przybrać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713449247

Nadesłał(a): 2024-06-18 02:17:04