BIAŁY SOS Z POLĘDWICĄ

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1272 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 rosołu z kury lub wywaru l
2 łyżki drobno posiekanej polędwicy sopockiej
1/2 łyżki soli
szczypta pieprzu
1 łyżeczka cukru
3/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżkami zimnego rosołu
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 rosołem wlać strumieniem do przyprawionego rosołu 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.

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