
KALMARY Z CZOSNKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1238 razy.

Kuchnia chińska

1 1/2 kg kalmarów

2 łyżki soli

6-8 szklanek wody

4 łyżki oleju

1 łyżka rozstartego czosnku

2 łyżki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

2 łyżki drobno posiekanej zielonej pietruszki

Sos przyprawowy:

drobno posiekane plasterki świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

1 szklanka rosołu z kury lub wody

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka cukru

1 łyżka sosu sojowego

1/4 łyżeczki pieprzu

1/4 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki zmielonej kolendry (dowolnie)

Kalmary wypłukać , pokrajać w cienkie paseczki jak makaron. Wodę zagotować w rondlu, zestawić z ognia, dodać kalmary, raz zamieszać , przelać do cedzaka, dokładnie osączyć . Rozłożyć na czystej ściereczce, przykryć drugą, lekko przyciskając osuszyć . Składniki sosu zamieszać . Olej wlać na gorącą patelnię, mocno rozgrzać , dodać czosnek, smażyć mieszając przez 10 sek, wsypać kalmary, mieszając smażyć minutę. Kalmary odsunąć na bok patelni, wlać zamieszany sos na wolne miejsce na patelni, mieszając podgrzewać do zgęstnienia, wlać wódkę, zamieszać . Sos wymieszać z kalmarami, polać olejem sezamowym, posypać zieleniną. Podawać natychmiast. Porcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem i smażonymi warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713964219

Nadesłał(a): 2024-06-18 14:44:41