
WIEPRZOWINA NA OSTRO

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1344 razy.

Kuchnia chińska

15 dag wieprzowiny

25 dag cykorii

2 - 3 posiekane grubo pieczarki

4 łyżki oleju

2 - 3 łyżki grubo posiekanej marynowanej czerwonej papryki

1/2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody

Sos przyprawowy:

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka soli

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1 łyżka octu (5%)

1 łyżka cukru

2 łyżeczki bardzo drobno posiekanej cebuli dymki

2 łyżeczki rozartego czosnku

1 łyżeczka startego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1/2 łyżki wody

Mąkę ziemniaczaną wymieszać z łyżką wody. Wieprzowinę pokrajać w 5 cm paski o grubości zapałki, wymieszać z mąką ziemniaczaną z wodą, odstawić na 15 min. Cebulę pokrajać wzdłuż na 4 części, każdą rozdzielić na listki. Cykorię oczyścić, odciąć nasady i zwiędłe liście, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć, pokrajać w paski długości i grubości mięsa. Wymieszać składniki sosu przyprawowego, odstawić. Olej wlać na gorącą patelnię, mocno rozgrzać na dużym ogniu, włożyć mięso, mocno mieszając smażyć minutę, dodać grzyby, mieszając smażyć ok. 30 sek, wsypać cykorię, smażyć 30 sek stale mieszając. Dodać marynowaną paprykę, zamieszać, wlać wymieszany sos przyprawowy, mieszając zagotować. Podawać natychmiast. Porcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem i zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD