
WIEPRZOWE PALUSZKI Z OSTRYM SOSEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1567 razy.

Kuchnia chińska

75 dag chudej wieprzowiny pokrajanej w kawałki długości i grubości palca

olej do głębokiego smażenia

Marynata:

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Ciasto:

1 jajo

5 łyżek mąki pszennej

1 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej

Sos:

1 1/2 łyżki oleju

1 1/2 łyżki posiekanej cebuli dymki

2 łyżeczki rozartego czosnku

2 łyżeczki posiekanej ostrej papryki lub łyżeczka chilli

1 1/2 łyżki posiekanego świeżego imbiru lub 1 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

5 łyżek rosółu lub wywaru I

2 łyżki octu (5%)

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka cukru

Przybranie:

rzodkiewka, plasterki cytryny lub listki sałaty (dowolnie)

Składniki marynaty połączyć, wymieszać z mięsem, odstawić na 30 min. Jajka roztrzepać, ubijając stopniowo dodawać mąki, wymieszać na jednolite ciasto. 1 1/2 łyżki oleju rozgrzać w rondelku, wsypać cebulę, czosnek i imbir, mieszając smażyć 30 sek, dodać pozostałe składniki sosu, zamieszać, zagotować, zestawić z ognia, trzymać w ciepłe lub w garnku z gorącą wodą. Olej rozgrzać na średnim ogniu. Mięso wymieszać z ciastem, połowę paluszków kłaść pojedynczo w gorący olej, smażyć 3 minuty. Wybrać łyżką cedzakową, smażyć drugą połowę. Siłkiem metalowym usunąć zanieczyszczenia z oleju, olej rozgrzać, wsypać mięso, smażyć 2 min, wybrać, osączyć. Przed podaniem polać gorącym sosem lub ułożyć na półmisku, przybrać. Sos podawać oddzielnie. Porcje: dla 4-6 osób - z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD