
FLACZKI W BRUNATNYM SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg oczyszczonych flaków (żołądek wieprzowy)

ocet

2 1/2 szklanki brunatnego sosu

Flaki wypłukać w kilku wodach, natrzeć octem, starannie, opłukać. Zalać wrzącą wodą, doprowadzić do zagotowania, trzymać na dużym ogniu 3-4 min. Przełożyć do cedzaka, dokładnie wypłukać pod bieżącą zimną wodą. Pokrajać na 2-3 kawałki, włożyć do rondla, zalać sosem, dusić pod przykryciem 2 1/2 godz. Przełożyć do cedzaka ustawionego na rondlu lub garnku, osączyć. Kawałki flaków pokrajać jak makaron. Podawać na gorąco z kilkoma łyżkami sosu lub na zimno bez sosu. Proporcje: dla 2-4 osób z ryżem, warzywami i czystą zupą lub na 6-8 porcji na zimno na przyjęciu, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD