WĄTRÓBKA SMAŻONA

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1414 razy.

Kuchnia chińska
45 dag wieprzowej wątroby
2 szklanki oleju
mąka ziemniaczana do obtoczenia
4 cebule dymki pokrajane w 3 cm kawałki
1 1/2 łyżeczki cukru
1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)
Marynata:
1 białko
2 łyżki sosu sojowego
2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
szczypta soli

Wątróbkę zalać zimną wodą, odstawić na 15 minut. Osuszyć , wyciąć żyły, pokrajać w plasterki o wymiarach 3 x 4 1/2 x 1/2 cm. Przełożyć do miski, dodać białko, sos sojowy, alkohol i sól, dokładnie wymieszać , odstawić na 10 min, nie dłużej. 2 szklanki oleju wlać do rondla, rozgrzać na dużym ogniu. Tymczasem wątróbkę obtoczyć w mące, strzepując jej nadmiar. Sprawdzić temperaturę oleju. Włożyć wątrobę, smażyć 10 sek mieszając tak, aby plasterki się rozdzieliły. Przelać wątrobę i olej do cedzaka ustawionego na garnku, osączyć . Łyżkę lub dwie oleju, w którym smażono wątrobę, wlać na gorącą patelnię, wsypać cebulę dymkę, mieszając smażyć przez 10 sek, dodać cukier i wątrobę, zamieszać , wlać alkohol, szybkimi ruchami zamieszać kilka razy, wlać olej sezamowy, zamieszać . Podawać natychmiast.
Proporcje: dla 2-4 osób - z ryżem i warzywami

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