
WĄTRÓBKA SMAŻONA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1278 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 wątróbkę, smażyć 10 sek mieszając tak, aby plasterki się rozdzieliły. Przelać wątróbkę i olej do cedzaka ustawionego na garnku, osączyć. Łyżkę lub dwie oleju, w którym smażyono wątróbkę, wlać na gorącą patelnię, wsypać cebulę dymkę, mieszając smażyć przez 10 sek, dodać cukier i wątróbkę, zamieszać, wlać alkohol, szybkimi ruchami zamieszać kilka razy, wlać olej sezamowy, zamieszać. Podawać natychmiast.

Proporcje: dla 2-4 osób - z ryżem i warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD