
JEŻYKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1283 razy.

Kuchnia chińska

1 szklanka krótkiego ryżu

1/2 kg zmielonej chudej wieprzowiny

10 dag słoniny pokrajanej w bardzo małą kostkę

2 małe cebule bardzo drobno posiekane

Przyprawy:

1/2 łyżeczki soli

2 łyżki sosu sojowego

1 jajko

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1 łyżeczka cukru

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

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

szczypta pieprzu

Ryż dokładnie wypłukać, zalać czystą, zimną wodą, odstawić na 3 godz. Starannie osączyć, ułożyć cienką warstwą na tacy lub dużym talerzu. Mięso włożyć do miski, wsypać 1/2 łyżeczki soli, dodać sos sojowy, wyrabiać ręką przez minutę, dodać pozostałe składniki, wyrabiać minutę. Włożyć słoninę i cebulę, dokładnie wymieszać. Odstawić do lodówki na przynajmniej 2 godz. Z masy mięsnej uformować kulki wielkości orzecha włoskiego, dokładnie obtoczyć w ryżu, kłaść w odstępach 2 cm na żaroodporny talerz lub tacę wysmarowaną olejem. Gotować na parze 30 min na dużym ogniu. Podawać na gorąco lub na zimno z sosem sojowym.

Proporcje: dla 4 osób -z warzywami lub na 10-12 porcji, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD