KULKI MIĘSNE W SŁODKO-KWAŚNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1317 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg zmielonej chudej wieprzowiny
10 dag słoniny pokrajanej w bardzo drobną kostkę
mąka ziemniaczana
4 szklanki oleju
1 roztarty ząbek czosnku
2 łyżki czystej wódki lub wytrawnego białego wina
2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)
Przyprawy:
1/2 łyżeczki soli
2 łyżki sosu sojowego
1 jajo
1 łyżka czystej wódki
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
1/2 łyżeczki pieprzu lub przyprawy chilli
1 roztarty ząbek czosnku (dowolnie)
Sos słodko-kwaśny:
1 szklanka wywaru I lub rosołu kurzego
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
3 łyżki winnego lub owocowego octu (5%)
3 łyżki cukru
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka sosu sojowego

Mięso i słoninę wyrabiać ze składnikami przypraw przez 2-3 min, wstawić do lodówki na 2-3 godz. Można pozostawić na noc. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtoczyć w mące ziemniaczanej, ułożyć na tacy. 4 szklanki oleju rozgrzać w garnku na dużym ogniu sprawdzić temperaturę. Ostrożnie wsypać połowę kulek w gorący olej, smażyć na jasnozłoty kolor, przełożyć do cedzaka. Smażyć pozostałe kulki. Metalowym sitkiem usunąć zanieczyszczenia z powierzchni oleju, olej rozgrzać , sprawdzić temperaturę, włożyć pozostałe kulki mięsa, smażyć na złoty kolor, przelać z olejem do cedzaka ustawionego na rondlu. Składniki sosu wymieszać . Na gorącą patelnię wlać 2 łyżki oleju, rozgrzać na dużym ogniu, dodać czosnek; mieszając smażyć 10 s., wlać wódkę i sos, mieszając doprowadzić do zagotowania, dodać olej sezamowy, zamieszać . Kulki wsypać do salaterki, polać gorącym sosem. Podawać na gorąco lub ciepło. Proporcje: dla 4 osób - z ryżem i warzywami lub na 10-12 porcji, kiedy podajemy inne potrawy

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