
MÓŻDŻEK PO CHIŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1424 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg mózdzku wieprzowego lub cielęcego

2 łyżki octu (10%) wymieszanego z 4 szklankami wody

Przyprawy:

1/2 łyżeczki soli

1 łyżeczka soku ze świeżego korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

szczypta pieprzu

Mózdzek moczyć w czystej zimnej wodzie 2 godz., zmieniając wodę co 30 min. Osączyć, zalać zakwaszoną wodą, moczyć dalszą godzinę. Ostrożnie usunąć błonkę z mózgu, odkroić białe zgrubienie, przełożyć do miski z zimną wodą, delikatnie wypłukać, osączyć, włożyć do żaroodpornej miski, odstawić na 30 minut, zalać wodą. Wymieszać składniki przypraw, polać mózdzek. Gotować na parze na dużym ogniu przez 15 min. Ostrożnie wyjąć miskę z mózdzkiem, pozostawić w sosie własnym do wystudzenia w temperaturze pokojowej. Osączyć. Mózdzek rozłożyć na czystej ściereczce do obsuszenia. Stosować w przepisach: "Mózdzek smażony w ruchu" lub "Mózdzek duszony w brunatnym sosie" lub pozostawić w sosie, wstawić do lodówki aż do czasu przyrządzenia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD