

# MÓŻDŻEK DUSZONY W SOSIE BRUNATNYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 razy.

Kuchnia chińska

6 chińskich czarnych suszonych grzybów lub 6 pieczarek

10 dag schabu

1 cebula dymka

móźdzek po chińsku

1 lekko roztrzepane jajo

mąka ziemniaczana

1/4 szklanki oleju

2 łyżki oleju

1 ząbek czosnku pokrojony w piórka

1 łyżka czystej wódki

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej 2 łyżkami wody

Przyprawy:

2 łyżeczki sosu sojowego

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1/4 łyżeczki cukru

1/2 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego

szczypta pieprzu

Sos: 1/2 szklanki wywaru I lub rosółu z kury

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka cukru

Suszone grzyby wypłukać , zalać 1/2 szklanki ciepłej wody, odstawić na 20 min. Odcisnąć wodę, pokrajać w paski szerokości 1/2 cm. Wodę, w której moczone grzyby odstawić . Pieczarki oczyścić , trzonki zrównać z kapeluszami, kapelusze pokrajać w plasterki, a trzonki w paski. Mięso pokrajać w paski o szerokości 1/4 cm, wymieszać z przyprawami, odstawić . Cebulę dymkę drobno posiekać . Składniki sosu wymieszać z wodą, w której moczone grzyby lub z sześcioma łyżkami wody, kiedy stosujemy pieczarki. Przed smażeniem móźdzek osączyć , rozłożyć na ściereczce do obsuszenia. Podzielić na duże kawałki. Móźdzek zanurzyć w jajku, obtoczyć w mące ziemniaczanej. Patelnię podgrzać na dużym ogniu, wlać 1/4 szklanki oleju, mocno rozgrzać , zmniejszyć płomień, kłaść kawałki móźdzku na gorący olej, smażyć do zrumienienia z obu stron na średnim ogniu, przełożyć na gorący półmisek. Płomień zwiększyć do dużego, wlać 2 łyżki oleju do tej samej patelni, włożyć czosnek, mieszając smażyć 5 sek, włożyć mięso, mieszając smażyć 45 sek, wybrać łyżką cedzakową, odstawić ; wsypać grzyby lub pieczarki (w razie potrzeby dolać 2 łyżkę oleju), grzyby smażyć 15 sek, pieczarki 45 sek ciągle mieszając. Włożyć mięso, zamieszać 2 - 3 razy, trzymając na dużym ogniu, wlać wódkę, zamieszać . Wlać sos, mieszając doprowadzić do zagotowania. Włożyć móźdzek, dusić do wyparowania połowy płynu. Składniki przesunąć na bok patelni, wlać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną wodą, mieszając gotować do zgęstnienia, zestawić z ognia, lekko wymieszać z pozostałymi składnikami na patelni. Przełożyć na półmisek, posypać cebulą dymką. Podawać na gorąco.  
Porcje: dla 6 osób, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD