
WIEPRZOWINA W SOSIE POMIDOROWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

Kuchnia chińska

15 dag wieprzowiny

2 1/2 świeżego średniego ogórka

1/2 surowego jaja

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

3 łyżki smalcu lub oleju

3-4 łyżki keczupu

1 łyżka cukru

2 łyżeczki bardzo drobno posiekanej cebuli dymki

1 łyżeczka rozartego czosnku

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki glutasoli lub "Vegety" albo "Jarzynki"

Mięso pokrajać w cienkie kwadraty o boku około 3 1/2 cm. Jajo roztrzepać, dodać mąkę rozprowadzoną wodą, dokładnie połączyć, wlać do mięsa, starannie wymieszać. Świeży ogórek pokrajać w plasterki 1/2 cm grubości, włożyć do cedzaka, oprószyć solą (1/4 łyżeczki), odstawić na 15 min. Odcisnąć z soku. Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, włożyć tłuszcz, mocno rozgrzać, pojedynczo kłaść mięso, smażyć mieszając 1 1/2 min. Wlać keczupu, zamieszać, dodać cebulę i czosnek, mieszając smażyć 45 sek, włożyć plasterki ogórka (wyciskając sok), posypać solą, cukrem i glutasolą lub przyprawą, mieszać przez podrzucanie, trzymać na ogniu 25 sek. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z ryżem i zupą.

Uwaga! Rybę i pierś kurczaka można przyrządzić według wyżej podanego przepisu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD