
ŻEBERKA Z KALAREPĄW ROSOLE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1226 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg żeberk wieprzowych

2-3 młode kalarepy (około 25 dag)

1 łyżeczka soli

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

2 łyżki posiekanej cebuli dymki

2 plasterki świeżego imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

1 łyżka pieprzu grubo zmielonego

Mięso podzielić na pojedyncze żeberka, każde porąbać na 2-3 kawałki, włożyć do garnka, wlać 2 razy więcej wody niż jest mięsa. Zagotować. Zebrać szumowiny. Zmniejszyć płomień, dodać cebulę dymkę, imbir, sól, alkohol i pieprz, doprowadzić do wrzenia na średnim ogniu, zmniejszyć płomień na mały, gotować 1 1/2 godz. Odrzucić plasterki imbiru. Tymczasem obrać kalarepę, odkroić twardą nasadę, pokrajać w 1/2 cm plasterki. Każdy plasterek przeciąć na pół. Wsypać do rondla z wrzącą wodą, gotować minutę, odcedzić, przepłukać zimną wodą, osączyć, dodać do zupy, gotować do miękkości około 30 min. Wlać sos sojowy, zamieszać, podawać. Proporcje: dla 2-3 osób - z ryżem lub makaronem

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD