SMAŻONE KULKI MIĘSNE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1272 razy.

Kuchnia chińska
25 dag zmielonej średnio tłustej wieprzowiny
3 czerstwe pszenne bułeczki śniadaniowe
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej 2 łyżkami wody
1 jajo
1 1/2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka soli
1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
3 łyżeczki drobno posiekanej cebuli dymki lub 2 roztarte ząbki czosnku
1 posiekany plasterek świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
3 - 4 szklanki oleju do głębokiego smażenia

Skórkę z bułek zetrzeć na tarce. Miękkie środki bułeczek pokrajać w kostkę, następnie siekać aż powstaną kawałeczki wielkości ziarenek ryżu (można używać tartej bułki, ale wówczas kulki nie będą błyszczące). Mięso mielone włożyć do miski, wlać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną wodą wbić jajko, dodać pozostałe składniki oprócz oleju i rozdrobnionej bułki. Mieszać w kierunku wskazówek zegara około 1 1/2 min lub aż powstanie jednolita, lepka masa. Z masy mięsnej formować kulki wielkości orzecha włoskiego, równomiernie obtoczyć w rozdrobnionej bułce. Olej wlać do garnka, rozgrzać (sprawdzić temperaturę). Kłaść kulki na rozgrzany olej, smażyć na ciemnozłoty kolor. Wybrać łyżką cedzakową. Podawać na gorąco lub na zimno z keczupem lub musztardą.
Proporcje: dla 6-8 osób - na przystawkę, przy innych daniach

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