
KULKI MIĘSNE Z ORZECHAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

Kuchnia chińska

25 dag zmielonej średnio tłustej wieprzowiny

3-4 łyżki bardzo drobno posiekanych orzechów włoskich lub migdałów posiekanych do wielkości ziarenek ryżu (bez łupinek)

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody

1 jajko

1 1/2 łyżki sosu sojowego

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżka drobno posiekanej cebuli

2 plasterki świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1/4 łyżeczki pieprzu

olej do głębokiego smażenia

Mięso wymieszać z mąką ziemniaczaną rozprowadzoną wodą, jajkiem, sosem sojowym, solą, alkoholem, cebulą, posiekanym imbirem i pieprzem. Mieszać jak w przepisie: "Smażone kulki mięsne". Z masy mięsnej formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtoczyć w orzechach. Olej rozgrzać sprawdzić temperaturę, włożyć kulki, smażyć na ciemnożółty kolor. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD