KULKI MIĘSNE "CZTERY RADOŚCI"

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1396 razy.

Kuchnia chińska
25 dag zmielonej średnio tłustej wieprzowiny
1 mała marchewka
1 mała pietruszka
2 łyżki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody
2jaja
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka soli
2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1 łyżka drobno posiekanej cebuli
2 posiekane plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
1/4 łyżeczki pieprzu
4 - 5 szklanek oleju do smażenia

Oskrobaną marchewkę i pietruszkę wypłukać , pokrajać w bardzo drobną kostkę. Obgotować , odcedzić , wystudzić . Jedno jajo wbić do miski, wymieszać z połową mąki ziemniaczanej rozprowadzonej wodą. Mięso włożyć do miski wlać pozostałą mąkę ziemniaczaną, dodać drugie jajko łyżkę sosu sojowego, 1/2 łyżeczki soli, 1 łyżkę alkoholu, cebulę, imbir, pieprz i kostki warzyw, mieszać widelcem w jedną stronę, aż powstanie jednolita lepka masa. Olej wlać do płaskiego, szerokiego garnka, rozgrzać . Masę mięsną rozdzielić na 4 części, uformować 4 kulki, zanurzyć w jajku z mąką ziemniaczaną. Kłaść w rozgrzany olej, smażyć do mocnego zrumienienia, wybrać łyżką cedzakową, osączyć z oleju, włożyć do metalowej miski. Do miski z kulkami mięsnymi wlać 1/4 szklanki wrzącej wody, dodać łyżkę sosu sojowego, 1 łyżeczkę soli i łyżkę alkoholu, przykryć , gotować na parze na dużym ogniu 1 1/2 godz. Podawać w misce, w której gotowano kulki, serwować ze szpinakiem smażonym w ruchu lub smażonymi warzywami. Proporcje: dla 2-4 osób - z ryżem i warzywami

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