
KULKI MIĘSNE CHIŃSKIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1302 razy.

Kuchnia chińska

25 dag zmielonej wieprzowiny

2 pszenne śniadaniowe bułeczki

1 jajo

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej 2 łyżkami wody

1 1/2 łyżki sosu sojowego

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka bardzo drobno posiekanej cebuli dymki

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

szczypta "pięciu przypraw" zmielonego ziela angielskiego lub rozarty ząbek czosnku

4 szklanki oleju do smażenia

Z bułeczek odkroić skórkę, następnie namoczyć je, starannie odcisnąć wodę. Mięso włożyć do miski, wbić jajo, dodać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną wodą, sos sojowy, sól, cebulę, imbir, "pięć przypraw" lub substytut, mieszać w jedną stronę aż powstanie jednolita lepka masa. Włożyć odcisniętą bułkę, dokładnie wy mieszać . Olej wlać do płaskiego, szerokiego garnka, rozgrzać na średnim ogniu, sprawdzić temperaturę. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego, kłaść w gorący olej, smażyć na ciemnozłoty kolor, wybrać łyżką cedzakową, osączyć . Podawać na gorąco lub ciepło z musztardą lub keczupem.

Porcje: dla 4-6 osób - na przekąskę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD