
KULKI MIĘSNE Z GROSZKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

Kuchnia chińska

25 dag zmielonej średnio tłustej wieprzowiny

1 szklanka świeżego zielonego groszku lub z puszki

1 mała marchew pokrajana w bardzo drobną kostkę

1 jajko

1 łyżeczka soli

1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka drobno posiekanej cebuli dymki

1 łyżeczka posiekanego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1/4 łyżeczki pieprzu

Kostki marchewki i świeży groszek oddzielnie obgotować przez 2 min, odcedzić, wsypać do zimnej wody, pozostawić do wystudzenia. Starannie osączyć (groszek z puszki odcedzić, wypłukać pod bieżącą wodą, również dokładnie osączyć). Mięso połączyć z pozostałymi składnikami mieszając w jedną stronę, aż powstanie jednolita masa, dodać warzywa, lekko wymieszać. Z masy mięsnej uformować kulki wielkości orzecha włoskiego. Ułożyć na talerzu wysmarowanym olejem, gotować na parze pod przykryciem przez 15 min. Kulki podawać na gorąco. Porcje: dla 3-4 osób - z ryżem, potrawą z warzyw i zupą

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD