
KULKI MIĘSNE Z KAPUSTĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1293 razy.

Kuchnia chińska

25 dag zmielonej średnio tłustej wieprzowiny

25 dag pekińskiej lub włoskiej kapusty

1 1/2 dag przezroczystego makaronu nitki lub wermiszelu

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka soli

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

1/4 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody

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

1 łyżka czystej wódki

1 łyżka posiekanej cebuli dymki

1 łyżka posiekanego szczypiorku

Kapustę pokrajać w 2 cm paski; pekińską wyplukać, osączyć; włoską wsypać na wrzącą wodę, trzymać 30 sek na średnim ogniu, odcedzić, wyplukać pod zimną wodą, pozostawić w cedzaku. Przezroczysty makaron zalać gorącą wodą na 10-15 min. osączyć, pociąć na 30 cm kawałki. Nitki gotować 5 min odcedzić, przepłukać, osączyć. Mięso wymieszać z cebulą dymką, imbirem, 1/2 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki glutasoli lub substytutu, pieprzem i mąką ziemniaczaną rozprowadzoną wodą i łyżką sosu sojowego, mieszać w jedną stronę aż powstanie jednolita lepka masa. Dodać łyżkę sosu sojowego, mieszać do połączenia. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego. Płaski, szeroki garnek postawić na gazie. Włączyć 4 szklanki wrzącej wody, dodać kapustę, doprowadzić do zagotowania. Kłaść kulki pojedynczo w gotującą się kapustę, doprowadzić do zagotowania. Włączyć wódkę. Dodać makaron przezroczysty nitki lub wermiszel, gotować 15 min na małym ogniu. Przyprawić solą do smaku, 1/2 łyżeczki glutasoli lub wybraną przyprawą, gotować 2 min. Posypać szczypiorkiem. Podawać na gorąco w zupie.
Proporcje: dla 4 osób - z ryżem jako danie główne

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD