

---

# WIEPRZOWINA Z MARCHEWKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1320 razy.

Kuchnia chińska

25 dag schabu bez kości

2 marchewki pokrajane w słupki długości i grubości zapałki

2 - 3 szklanki oleju do głębokiego smażenia

2 jaja

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżeczka soli

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

1 cebula dymka pokrajana w 2 cm kawałki

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1/4 łyżeczki pieprzu

Mięso pokrajać wzdłuż włókien na cienkie paski. Każdy pasek pokrajać poprzecznie do włókien na 2 cm plasterki. Jaja roztrzepać w misce, dodać łyżkę mąki ziemniaczanej, ubić do połączenia, wsypać pozostałą mąkę, ubić na jednolite, gęste ciasto. Olej wlać do głębokiej patelni, rozgrzać na średnim ogniu sprawdzić temperaturę. Plasterki schabu w cieście kłaść w rozgrzany olej, smażyć do mocnego zrumienienia, osączyć z oleju. (Nie smażyć zbyt wielu kawałków jednocześnie.) 4 szklanki wody wlać do płaskiego, szerokiego garnka, doprowadzić do zagotowania. Kłaść usmażone plasterki mięsa do garnka z wrzącą wodą, dodać cebulę dymkę, imbir, alkohol, sól i pieprz, przykryć, gotować na małym ogniu 1 godz. Tymczasem słupki marchewki wsypać na wrzącą wodę, gotować na średnim ogniu do miękkości, odcedzić, opłukać pod bieżącą wodą do wystudzenia, pozostawić w cedzaku. Ugotowaną marchewkę dodać do mięsa, przyprawić glutasolą lub substytutem, zagotować, zmniejszyć ogień, trzymać na małym płomieniu 2 min. Podawać potrawę na gorąco w zupie. Porcje: dla 3-4 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD