
Wołowina w sosie sojowym sukiyaki

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

Kuchnia japońska

Przepis oryginalny

1 kawałek polędwicy wołowej

3 młode pory pokrajane w ukośne paski

1/4 kg małych umytych pieczarek

1/2 dużej pekińskiej kapusty, podzielonej na części

2 kawałki świeżego tofu (twaróg sojowy) osączonego, pokrajanego w dużą kostkę

1/4 kg makaronu shirataki

lub chiński wermiszel ugotowany

bez soli, wypłukany, osączony

4 jaja

kawałek łożu

Sos:

1/2 szklanki shoyu (japoński sos sojowy)

1 szklanka deshi (japoński wywar)

4 łyżki cukru

1. Częściowo zamrożone mięso pokrajać na bardzo cienkie poziome płyty.
 2. Połączyć składniki sosu, wlać do dzbanka, postawić na stole obok 4 miseczek zawierających całe żółtka.
 3. Większą, głębszą patelnię umieścić na przenośnej płytce gazowej lub elektrycznej, postawić na lub obok nakrytego stołu.
 4. Wyłożyć wołowinę, jarzyny, twaróg i makaron na duży półmisek, postawić przy patelni.
 5. Mocno rozgrzaną patelnię, smarować nabitym na widelec kawałkiem łożu.
 6. Włożyć 1/4 mięsa, lekko obsmażyć, aż straci czerwony kolor.
 7. Do 1/4 sosu, dodać trochę makaronu, jarzyn i twarogu, dusić przez 3 min. (jarzyny muszą być chrupkie):
 8. Każdy biesiadnik wybiera sobie kawałki mięsa, jarzyny, ser i makaron, zanurza przed jedzeniem w miseczce z żółtkiem.
 9. Pozostałe składniki smażyć stopniowo w miarę ubywania potrawy.
- Proporcje dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD