Wołowina w sosie sojowym sukiyaki

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1330 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 cząstki
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 łoju

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 płaty.
2. Połączyć składniki sosu, wlać do dzbanka, postawić na stole obok 4 miseczek zawierających całe żółtka.
3. Większą, głęboką 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 łoju.
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

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD