
WOŁOWINA Z CEBULĄDYMKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1183 razy.

Kuchnia chińska

35 dag wołowiny bez kości

8 cebulek dymek

2 szklanki oleju

2 ząbki czosnku pokrajane w piórka

1 łyżka czystej wódki lub białego wytrawnego wina

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

Marynata:

1 białko

1 łyżka oleju

sok z 2 plasterków świeżego korzenia imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

2 łyżki czystej wódki lub białego wytrawnego wina

1 łyżeczka cukru

3 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżki sosu sojowego

sól

Mięso pokrajać w bardzo cienkie plasterki o wymiarach 3 x 6 cm. Łyżkę oleju ubić z białkiem, dodać pozostałe składniki przypraw, wymieszać. Włożyć mięso, starannie połączyć. Wstawić w chłodne miejsce na przynajmniej 30 min. Przed smażeniem zamieszać. Odkroić 6 cm szczypioru z dymki. Pozostałą część cebulki dymki pokrajać w 10 cm kawałki. Głęboką patelnię rozgrzać na dużym ogniu, wlać 2 szklanki oleju, odczekać 2-3 min, włożyć plasterki wołowiny, mocno mieszać do rozdzielenia plasterków. Olej z mięsem przelać do cedzaka ustawionego na garnku, zostawiając na patelni 2 łyżki oleju. Patelnię postawić na dużym gazie, mocno rozgrzać, wsypać czosnek, mieszając smażyć 10 sek, dodać cebulę dymkę, zamieszać kilkakrotnie. Włożyć mięso, wlać wódkę, mieszając smażyć do wyparowania alkoholu. Pokropić olejem sezamowym, podawać natychmiast.

Proporcje: dla 2 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD