WOŁOWINA Z CEBULĄDYMKĄ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1309 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 ó 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD