
WOŁOWINA W GALARECIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1197 razy.

Kuchnia chińska

75 dag karkówki wołowej bez kości 2

2 łyżki oleju

2 roztearte ząbki czosnku

4 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

2 cebule dymki

1 gwiazdka anyżu, 1/2 łyżeczki anyżu lub 1/4 łyżeczki kopru włoskiego

1 łyżeczka pieprzu syczańskiego lub rozgniecionego pieprzu

1 łyżka żelatyny

1/4 szklanki zimnej wody

1 łyżka brandy winiaku lub czystej wódki

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Sos do duszenia:

1/4 szklanki sosu sojowego

2 szklanki wywaru I lub wody

2 łyżki cukru

1/4 szklanki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

Usunąć tłuszcz z mięsa. Garnek napełnić do połowy wodą, doprowadzić do zagotowania. Mięso obrumienić w łyżce rozgrzanego oleju na patelni, włożyć do gotującej wody, trzymać na dużym ogniu przez 2 min. Wyjąć, opłukać. Czysty garnek postawić na dużym gazie, wlać łyżkę oleju, wsypać czosnek, cebulę dymkę i imbir, mieszając smażyć minutę. Zamieszać składniki sosu do duszenia, wlać sos do garnka, zagotować, włożyć mięso dolewając wody, aby przykryła wołowinę. Anyż i pieprz zawinąć w gazę, dodać do mięsa, gotować pod przykryciem na małym ogniu do miękkości około 2 1/2 godz. Wyjąć mięso, wystudzić. Rozdzielić wzdłuż włókien, pokrajać w 1 1/2 cm kawałeczki, włożyć do blachy wysmarowanej olejem. Usunąć zawiniątko z przyprawami, sos przecedzić, zebrać tłuszcz z wierzchu, gotować na dużym ogniu aż pozostanie 1 1/2 szklanki płynu (lub dolać wody; gdyby było go za mało). Tymczasem żelatynę zalać zimną wodą, odstawić na 5 min, dodać do gotującego się sosu, mieszać aż żelatyna połączy się z płynem. Wlać alkohol i olej sezamowy, zamieszać, zagotować. Wlać do blachy z mięsem, wystudzić, wstawić do lodówki na noc. Podawać galaretkę pokrajaną w 1 1/2 cm plastry. Proporcje: na 12-15 porcji

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD