WOŁOWINA W GALARECIE

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1150 razy.

Kuchnia chińska
75 dag karkówki wolowej bez kości 2
2 łyżki oleju
2 roztarte 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 syczuańskiego 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 , wstawię do lodówki na noc. Podawać galaretkę pokrajaną w 1 1/2 cm plastry. Proporcje: na 12-15 porcji

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