
FLACZKI NA OSTRO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1484 razy.

Kuchnia chińska

60 dag flaków wołowych

2 łyżeczki pieprzu syczańskiego lub rozgnieciony czarny

4 cebule dymki (bez szczypioru)

2 łyżki oleju

2 roztarte ząbki czosnku

1 łyżka czystej wódki

1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

Przyprawy:

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka octu winnego

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka przyprawy chilli lub ostrej papryki

1 1/2 łyżeczki oleju

1 rozkruszona kostka rosołowa

1/4 łyżeczki soli

Sos do duszenia:

4 szklanki wywaru I lub rosołu kurzego

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżka octu (10%)

2 cebule dymki

4 plasterki świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

Flaki starannie oczyścić i zalać zimną wodą na 6 - 8 godz., wyjąć i zalać świeżą wodą, zagotować : Odcedzić , przelać zimną wodą, zalać 2 litrami wrzątku, doprowadzić do wrzenia, przykryć i gotować na małym ogniu 3 godz.

Odcedzić . Sos do duszenia wymieszać , wlać do drugiego garnka, zagotować , włożyć flaki, doprowadzić do wrzenia, przykryć i dusić na małym ogniu do miękkości około 1 1/2 godz. Wyjąć , przestudzić , wstawię do lodówki na 1-2 godz. Pieprz wsypać na czystą patelnię, mieszając podgrzewać przez minutę na średnim ogniu, przesypać na talerzyk, wystudzić , zemleć , odstawić . Cebulki pokrajać w piórka. Zimne flaki pokrajać w bardzo cienkie paski, jak makaron. Wymieszać składniki przypraw. Olej mocno rozgrzać na gorącej patelni, dodać czosnek, mieszając smażyć na dużym ogniu 30 sek. Włożyć flaczki, trzymając na ogniu dokładnie wymieszać z olejem, wlać alkohol cienkim strumieniem przy boku patelni, dodać zamieszane przyprawy, wymieszać . Posypać pieprzem, starannie wymieszać , dodać cebulę, mieszając smażyć aż cebula stanie się szklista. Spróbować , w razie potrzeby doprawić solą. Pokropić olejem sezamowym, zamieszać . Podawać na gorąco, na przekąskę. Proporcje: dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD