
CIEŁĘCINA Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1346 razy.

Kuchnia chińska

35 dag górki cielęcej bez kości i tłuszczu (mięso kotletowe)

25 dag dużych pieczarek

2 łyżki rosółu z wołowiny z 1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 szklanki oleju

2 małe cebule, pokrajane w cienkie plasterki

2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1/2 łyżeczki soli

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Przyprawy:

1 białko

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka maggi

1 łyżeczka wody

1 łyżka białego wytrawnego wina lub czystej wódki

szczypta pieprzu

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

Mięso obrać z błony, pokrajać w poprzek włókien na 1/4 cm plasterki. Wymieszać składniki przypraw, dodać mięso, wymieszać drewnianą łyżką, wstawić do lodówki na 30 minut. Oczyszczone pieczarki pokrajać w plasterki o tej samej grubości co mięso. Olej wlać do rondla, postawić na dużym gazie. Odczekać 3 minuty, sprawdzić temperaturę. Wsypać pieczarki, mieszając szybkimi ruchami smażyć 10 sek. Wybrać łyżką cedzakową lub metalowym sitkiem, osączyć z oleju. Rosół wymieszać z mąką ziemniaczaną. Olej podgrzać przez minutę na dużym płomieniu, włożyć mięso. Mocno mieszając smażyć 30 sek, przelać olej z mięsem do cedzaka ustawionego na garnku. Wlać olej, w którym smażyło się mięso na gorącą patelnię, rozgrzać, zlać do garnka zostawiając łyżkę oleju na patelni. Olej rozgrzać na dużym ogniu, wsypać cebulę, mieszając smażyć 25 sek, dodać mięso, wlać alkohol cienkim strumieniem przy boku patelni, wsypać grzyby, osolic, mieszając smażyć do wyparowania alkoholu. (Czynności muszą być wykonywane z dużą szybkością). Przesunąć składniki na bok patelni, wlać pośrodku rosół wymieszany z mąką ziemniaczaną, mieszając podgrzewać do zgęstnienia, wymieszać z mięsem, pokropić olejem sezamowym, zamieszać. Podawać natychmiast. Porcje: dla 2-3 osób - ze smażonymi warzywami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD