
RYŻ Z WOŁOWINĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1237 razy.

Kuchnia chińska

25-35 dag wołowiny bez kości

4 szklanki ugotowanego, wystudzonego ryżu

1 średnia cebula

4 cebule dymki

2 jaja

1 żółtko

sól

7 łyżek oleju

1 łyżeczka rozkruszonej kostki rosółowej

2 łyżki rosółu lub wody

2 łyżeczki sosu sojowego (dowolnie)

Przyprawy:

1 białko

1 łyżka sosu ostrygowego lub sojowego

1/2 łyżeczki soli

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

szczypta pieprzu

Mięso pokrajać w 1 cm cienkie paski wzdłuż włókien, następnie w poprzek w 1/2 cm kawałki. Składniki przypraw połączyć w misce, dodać mięso, starannie wymieszać wstawić do lodówki na przynajmniej 30 min. Cebulę pokrajać w drobną kostkę, cebulę dymkę na 1/2 cm kawałki. Jaja roztrzepać z żółtkiem i odrobiną soli. Patelnię podgrzać na dużym ogniu, wlać 1/3 szklanki oleju, mocno rozgrzać włożyć mięso, mieszając smażyć minutę, wybrać łyżką cedzakową, osączyć z oleju nad patelnią; przełożyć do cedzaka. Cebulę wsypać na patelnię z olejem, mieszając smażyć aż stanie się szklista, przesunąć ją na bok, patelnię przechylić tak, aby olej ściekł na drugi brzeg, cebulę wybrać łyżką cedzakową, przełożyć na talerz. Jaja wlać na patelnię z pozostałym po smażeniu cebuli olejem, mieszając smażyć aż się zetną. Dodać ryż, 1/2 łyżeczki soli i rozkruszoną kostkę rosółową, wymieszać przez podrzucanie, mocno podgrzać ryż, około 5 minut na małym ogniu. Wlać rosół przy brzegu patelni, wymieszać z ryżem, dodać mięso, cebulę i cebulę dymkę, dokładnie wymieszać, dodając sos sojowy. Potrawę podawać na gorącym półmisku lub zawiniętą w liście sałaty. Porcje: dla 3-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD