RYŻ Z WOŁOWINĄ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1371 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 rosołowej
2 łyżki rosołu 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 wstawię 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 rosołową, 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. Proporcje: dla 3-5 osób

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