
WOŁOWINA W ROSOLE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1175 razy.

Kuchnia chińska

1 kg wołowiny

25 dag marchwi

25 dag kalarepy

1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1 łyżeczka soli

2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 cebula dymka pokrajana w 3 cm kawałki

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

1/2 łyżeczki pieprzu

Mięso pokrajać w kostkę o boku 3 cm. Włożyć do garnka, zalać wodą (wody winno być dwa razy więcej niż mięsa), doprowadzić do wrzenia, gotować 5 min, zebrać szumowiny. Mięso z wywarem przelać do cedzaka ustawionego na drugim garnku. Wołowinę starannie wypłukać ciepłą wodą, odstawić. Wywar przecedzić przez 3 warstwy zwilżonej gazy do drugiego czystego garnka. Dodać wołowinę, cebulę dymkę, imbir, sól, alkohol i pieprz, doprowadzić do zagotowania na dużym ogniu, przykryć, zmniejszyć płomień, gotować na bardzo małym ogniu 2 1/2 godz. Tymczasem oczyszczoną marchew pokrajać w poprzek na 3 części, a następnie w cienkie plasterki. Obrane kalarepy podzielić na ćwiartki i także pokrajać w cienkie plasterki. Marchew i kalarepę oddzielnie obgotować, odcedzić, opłukać zimną wodą, dodać rosółu, gotować dalsze 30 min. Przyprawić glutasolą lub substytutem, trzymać na małym ogniu 2 min. Podawać zupę mięsną na gorąco. Porcje: dla 5-8 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD