

---

# WOŁOWINA W SOSIE POMIDOROWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1222 razy.

Kuchnia chińska

1 kg wołowiny

6 łyżek keczupu

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka soli

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

2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 czubata łyżka cukru

1 cebula dymka pokrajana w 2 cm kawałki

2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

5 łyżek oleju

1/4 łyżeczki pieprzu

Mięso pokrajać w kostkę o boku 3 cm. Włożyć do garnka, zalać zimną wodą, doprowadzić do wrzenia. (Wody powinno być dwa razy więcej niż mięsa.) Zebrać szumowiny. Wywar z mięsem przelać do cedzaka ustawionego na drugim garnku. Mięso dokładnie wypłukać. Wywar przelać przez cedzak wyłożyć 2-3 warstwami zwilżonej gazy. Wywar przelać do czystego garnka, włożyć mięso, dodać cebulę dymkę, imbir, sos sojowy, sól, alkohol, cukier i pieprz, doprowadzić do zagotowania na dużym ogniu, przykryć, zmniejszyć płomień, gotować 2-3 godz. na małym ogniu. Mięso odcedzić. (Z wywaru przyrządzić zupę.) Olej wlać na gorącą, głęboką patelnię, rozgrzać na średnim ogniu, dodać keczup, mieszając gotować do zgęstnienia około 1 1/2 min, wsypać mięso, mieszając dusić przez 3 min. Przyprawę glutasolą lub substytutem, trzymać na ogniu 30 sek. Potrawę podawać na gorąco. Proporcje: dla 4-8 osób - jako danie główne, z ryżem i potrawą z warzyw.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD