
GRZYBY W ROSOLE

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1636 razy.

Kuchnia chińska

12 suszonych chińskich grzybów lub 16 pieczarek
3 i 1/2 szklanki wywaru I
1 cebula dymka lub mała cebula
1 plasterek świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
1 łyżka sosu sojowego
1/2 łyżeczki cukru
1/4 łyżeczki soli

Chińskie grzyby wypłukać , zalać 1 i 1/2 szklanki ciepłej wody, odstawić na 20 min. Trzonki ściąć równo z brzegiem kapelusza, odrzucić . Pieczarki opłukać , trzonki odciąć od kapelusza (wykorzystać do innej potrawy). Chińskie grzyby włożyć do rondla, wlać wodę, w której moczono grzyby i wywar, dodać pozostałe składniki doprowadzić do wrzenia, gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 1 godz. Pieczarki zalać wywarem i szklanką wody, dodać cebulę, imbir, sos sojowy i przyprawy, gotować pod przykryciem przez 30 min. Wyjąć cebulę i imbir (świeży) przed podaniem.

Serwować na gorąco.

Proporcje: dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD