ROSÓŁ Z SZYNKĄ GRZYBAMI

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1648 razy.

Kuchnia chińska

1 cała pierś z kury lub kurczaka
1 plasterek świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
4 szklanki wody
6 średnich chińskich suszonych czarnych grzybów lub 6 dużych pieczarek
1 szklanka cieplej wody
5 dag surowej wędzonej polędwicy (sopocka)
1/2 szklanki pędów bambusa lub 1 1/2 średnich ziemniaków
1 szklanka młodych listków szpinaku
2 szklanki wywaru I
Przyprawy:
1 białko
2 łyżki wody
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka czystej wódki lub białego wytrawnego wina
1/2 łyżeczki cukru
szczypta pieprzu

Skórę i kostki usunąć z piersi kurczaka. Mięso pokrajać w bardzo cienkie plasterki o wymiarach 3 x 4 1/2 cm. Białko roztrzepać z wodą i mąką ziemniaczaną, dodać mięso, starannie wyrabiać ręką, dodać pozostałe przyprawy, dokładnie wymieszać . Wstawić do lodówki. Kostki i skórę kury zalać 3 szklankami wody, dodać świeży imbir (imbir w proszku dodać pod koniec gotowania), gotować około 1 godz. na małym ogniu aż 1/3 płynu wyparuje. Chińskie grzyby namoczyć w szklance ciepłej wody, odstawić na 20 min, odciąć trzonki, odstawić . Odcisnąć wodę z kapeluszy grzybów i pokrajać na paski o szerokości 1 /2 cm. (Odcięte trzonki z pieczarek pokrajać w paski o szerokości 1/2 cm). Trzonki z grzybów chińskich lub pieczarek dodać do wywaru, wlać wodę, w której moczone były grzyby, lub jeśli używamy pieczarek dodać 3/4 szklanki wody do gotującego się wywaru, gotować 5 min na małym ogniu. Wywar przecedzić . Polź dwicę pokrajać w bardzo cienkie plasterki o wymiarach około 1/2 x 3 1/2 cm, odstawić . Pędy bambusa lub obrane ziemniaki sparzyć , pokrajać w plasterki o wymiarach polędwicy. Szpinak wypłukać , osączyć . Przecedzony wywar wlać do garnka o pojemności 4 l, doprowadzić do wrzenia. Tymczasem mięso kurze włożyć do małego rondla, zalać wrzącą wodą, mieszając trzymać 30 sek na średnim ogniu, przelać do cedzaka, przepłukać zimną wodą. Do gotującego się rosołu dodać polędwicę i grzyby, zmniejszyć płomień na średni, gotować 5 min. Dodać pędy bambusa lub ziemniaki, gotować dalsze 5 min (ziemniaki 10 min). Włożyć szpinak, doprowadzić do wrzenia. Dodać mięso z kury, mocno podgrzać . Wlać do wazy, podawać natychmiast. Proporcje: dla 4-6 osób

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