
Rosół z kwiatem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1490 razy.

Kuchnia chińska

3 szklanki rosółu z drobiu lub 3 szklanki wody z kostką rosółową

sól i pieprz do smaku

2 jaja

1/4 łyżeczki imbiru (dowolnie)

2 łyżeczki drobno posiekanego szczypiorku

1. Zagotować rosół lub wodę z kostką rosółową, doprawić solą i pieprzem, zmniejszyć ogień, dodać imbir.
2. Roztrzepać jaja w małej misce. Jaja przelewać przez trzymany nad garnkiem widelec. Powoli przesuwając widelec nad powierzchnią naczynia. Po delikatnym zamieszaniu, powstanie wzór kwiatu. Natychmiast zdjąć z ognia.
3. Podawać na gorąco ze szczypiorkiem.
Proporcje dla 3 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD