
WYWAR II - Do potraw chińskich

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1431 razy.

szyjka, skrzydełka i grzbiet kury
1/2 kg kości wieprzowych
pieprz do smaku (dowolnie)
1/2 łyżeczki soli
1/2 małej cebuli
1/2 małej marchewki
1/4 średniego selera
2 1/2 l wody
2 plasterki świeżego imbiru lub 3/4 łyżeczki imbiru w proszku
1 łyżeczka; "Jarzynki", "Vegety" lub glutasoli

Części kury i kości wieprzowe włożyć do dużego garnka, zalać wodą, gotować na średnim ogniu 5 min; zebrać szumowiny, dodać warzywa i świeży imbir (imbir w proszku dodać z przyprawą), przykryć, gotować na małym ogniu przez godzinę i 15 min, wystudzić. Zebrać tłuszcz, dodać "Jarzynki" lub "Vegety" (imbir w proszku), gotować 3 min. Używać do przyrządzania chińskich potraw, przede wszystkim zup. Po wystudzeniu przechowywać w zamkniętym słoiku w lodówce lub zamrażalniku.
Porcje: na około 1 1/2 l

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD