

---

# WYWAR I - Do potraw chińskich

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1547 razy.

szyjka, skrzydełka i grzbiet dużej kury lub kurczaka  
1/2-1 kg kości wieprzowych  
2 1/2 l wody  
1 łyżeczka soi  
2 plasterki świeżego korzenia imbiru lub 3/4 łyżeczki imbiru w proszku  
1 1/2 łyżeczki "Jarzynki", "Vegety" lub glutasoli

Do dużego garnka włożyć wszystkie części kurze oraz kości wieprzowe, wlać wodę, doprowadzić do wrzenia, gotować 5 min, zszumować i osolić. Następnie dodać świeży imbir (imbir w proszku dodać pod sam koniec gotowania), gotować 1 i 1/2 godz. na małym ogniu pod przykryciem. Wywar przecedzić, doprawić wybraną przyprawą, gotować na średnim ogniu 3 min, wystudzić, zebrać tłuszcz, zagotować. Zlać do słoików, wystudzić. Przechowywać w zamkniętych słoikach w lodówce lub zamrozić, używać do przyrządzania zup i innych chińskich potraw.

Proporcje: na około 1 i 1/2 l.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD