WYWAR I - Do potraw chińskich

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1717 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.

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