
WYWAR NADZWYCZAJNY - Do potraw chińskich

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1568 razy.

1 kura (około 1/2 kg)
1 1/2 -2 kg chudej wieprzowiny od szynki
6 plasterków imbiru
1 wędzona wieprzowa golonka

Golonkę włożyć do zimnej wody, doprowadzić do zagotowania, gotować 10 min, odcedzić, wypłukać, odstawić. Kurę podzielić na 8-10 części, wieprzowinę zostawić w jednym kawałku. Skroić tłuszcz z mięsa, usunąć tłuszcz z otworu brzuszego i szyjki kury i dokładnie wypłukać. Mięso włożyć do dużego, głębokiego garnka (o poj. 8 litrów). Zalać wodą, postawić na dużym ogniu, doprowadzić do wrzenia, gotować 10 min. Zawartość garnka wylać na cedzak. Mięso i kawałki kury starannie wypłukać. Garnek dokładnie oczyścić. Wieprzowinę, kurę i golonkę włożyć do garnka, zalać wodą, dodać świeży imbir (imbir w proszku dodać pod koniec przyrządzania), doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, Gotować bez przykrycia 5-6 godz. na małym ogniu lub do wyparowania połowy płynu. Mięso wybrać, wywar przecedzić przez cedzak wyłożony 3-4 warstwami zwilżonej gazy. Wystudzić, wstawić do lodówki. Następnego dnia zebrać tłuszcz z wywaru, doprowadzić do wrzenia na średnim ogniu (dodać imbir w proszku), zmniejszyć płomień, gotować 3 min na małym ogniu i przestudzić. Przełać do słoików, zakręcić wieczką, wstawić do lodówki lub zamrozić. Porcje: na 3 litry

Uwaga! Mięso po przyrządzeniu "wywaru nadzwyczajnego" włożyć do garnka, zalać wodą, doprowadzić do wrzenia, dodać 2-3 plasterki świeżego imbiru (imbir w proszku dodać przy końcu gotowania), zmniejszyć płomień, gotować na małym ogniu tak długo, aby pozostało 5-6 szklanek płynu. Wyjąć mięso, wywar przyprawić łyżeczką glutasoli, "Jarzynką" albo "Vegetą" (dodać 3/4 łyżeczki imbiru), gotować 3 minuty. Zestawić z ognia, przestudzić, przechowywać jak podano w przepisie: "Wywar nadzwyczajny". Używać do duszenia mięs lub przyrządzania warzyw.
Porcje: na 1 1/4 -1 1/2 l.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD