ZUPA POMIDOROWA

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1884 razy.

Kuchnia chińska
45 dag średnich pomidorów
10 dag wołowiny bez kości (lekko zmrożonej)
4 łyżeczki oleju sojowego
1 jajo
1 plasterek świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
3 szklanki wywaru l
sól
1 łyżka posiekanej cebuli dymki lub szczypiorku
Przyprawy:
2 łyżeczki sosu sojowego
1 łyżeczka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)
szczypta pieprzu

Pomidory zalać wrzącą wodą, postawić na 3 min, obrać , przeciąć w poprzek na pół, lekko ścisnąć ręką, łyżeczką usunąć nasiona. Każdą połówkę pokrajać na 3-4 części. Wołowinę pokrajać w bardzo cienkie plasterki o wymiarach 3 x 4 i 1/2 cm (lekko zmrożone mięso ułatwia krojenie), starannie wymieszać z przyprawami dodając 1/2 łyżeczki oleju sojowego, odstawić . Jajo lekko roztrzepać . Garnek (o pojemności 2 l.) postawić na dużym ogniu, wlać pozostały olej sojowy, rozgrzać , dodać świeży imbir, smażyć do zrumienienia, wyjąć . Garnek z gorącym olejem zestawić z ognia, wsypać imbir w proszku, zamieszać kilkakrotnie. Włożyć pomidory, mieszając smażyć przez minutę, wlać wywar, doprowadzić do wrzenia, gotować 2 min. Dodać plasterki wołowiny, mieszając zagotować , wyłączyć gaz. Cienkim strumieniem wlać jajko, zaczekać 20 sek, dokładnie zamieszać . Spróbować , w razie potrzeby, przyprawić solą i pieprzem, posypać dymką lub szczypiorkiem. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 4 osób.

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