
ZUPA POMIDOROWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1745 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 I

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. Porcje: dla 4 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD