
ZUPA Z ŻEBEREK WIEPRZOWYCH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1521 razy.

Kuchnia chińska

6 szklanek wody

2 cebule dymki

25 dag żeberek wieprzowych rozdzielonych między kość mi

1/2 łyżeczki glutasoli lub łyżeczka "Jarzynki" albo "Vegety"

2 1/2 łyżeczki cukru

sól do smaku

1/4 łyżeczki pieprzu

20 dag serka sojowego (tofu) lub ugotowane na twardo białka z 4 jaj

Wodę wlać do garnka, dodać cebulę dymkę, żeberka i przyprawy, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu.

Zmniejszyć płomień, zupę gotować pod przykryciem na małym ogniu 1 1/2 godz. Serek pokrajać na 18

kawałków lub każde białko pokroić wzdłuż na 4 części, następnie przeciąć na pół każdą i dodać do zupy. Podawać zupę na gorąco. Porcje: dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD