
FLACZKI PO CHIŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3169 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg flaczków (żołądek wieprzowy)

gruba sól

ocet (6%)

1 szklanka wytrawnego białego wina

2 łyżeczki sosu sojowego

1 i 1/2 łyżeczki soli

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

1/2 łyżeczki cukru

2 1/2 dag suszonego serka sojowego tofu (dowolnie)

mała puszka orzechów ginkgo lub 5 dag migdałów bez łupinek

1/2 szklanki orzechów ziemnych bez ciemnych łupinek

Usunąć tłuszcz z żołądka, mocno natrzeć solą z wierzchu i wewnątrz, wypłukać zimną wodą, następnie zakwaszoną i jeszcze raz czystą wodą. Czynności powtórzyć dwukrotnie. Dwanaście szklanek wody doprowadzić do wrzenia, włożyć oczyszczony żołądek gotować 3 min, odcedzić, płukać pod bieżącą wodą aż będzie zimny. Pokrajać w paski 1 1/2 x 6 cm. Włożyć do rondla, wlać 3 szklanki wody, wino, sos sojowy, przyprawić solą, przyprawą i cukrem, dodać namoczony serek sojowy pokrajany w paski, orzechy ginkgo lub migdały i orzeszki ziemne, przykryć doprowadzić do wrzenia. Dusić na małym ogniu przez 1/2 godz. Podawać na gorąco, z ryżem lub świeżą bułeczką. Porcje: dla 4 osób Uwaga! Zamiast serka sojowego i orzechów można dodać 2-3 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczkę imbiru w proszku, 1/2 łyżeczki cynamonu i 1/4 - 1/2 łyżeczki chilli przed duszeniem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD