
ZUPA AKSAMITNA ZE SZPINAKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1521 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg szpinaku

1 łyżka cukru

3 białka

1 łyżka wody

1 łyżka mąki ziemniaczanej

5 1/2 szklanki wywaru I

2 łyżki posiekanej szynki

sól do smaku

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

2 łyżki oleju sojowego

Po usunięciu łodyg szpinak starannie wypluć w kilku wodach, osączyć. Do dużego garnka wlać wodę zagotować na dużym ogniu, wsypać cukier dodać szpinak, mieszając doprowadzić do wrzenia, natychmiast wlać do cedzaka, przelać zimną wodą. Dokładnie odcisnąć wodę, szpinak bardzo drobno posiekać. Białka roztrzepać z wodą. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 1/2 szklanki wywaru. Wywar (5 szklanek) wlać do garnka (o pojemności 2 l.), zagotować na dużym ogniu, zmniejszyć płomień, wsypać 1 łyżkę posiekanej szynki, gotować 5 min. Zwiększyć płomień pod garnkiem, włożyć szpinak do wywaru, mieszając zagotować. Zupę przyprawić solą, mieszając wlać mąkę wymieszaną z wywarem, doprowadzić do zagotowania i zgęstnienia. Zestawić garnek z ognia, mieszając zupę wlać białko, pozostawić na 30 sek, następnie zamieszać dodając olej sezamowy i olej sojowy. Przelać do wazy, posypać pozostałą szynką, podawać natychmiast. Proporcje: dla 6-8 osób.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD