
ZUPA AKSAMITNA Z MIĘSEM KURZYM I KUKURYDZĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1605 razy.

Kuchnia chińska

3 szklanki kukurydzy z puszki lub 6 kolb młodej kukurydzy

1 i 1/2 szklanki wody

1 duża cała pierś kurza

4 jaja

5 1/4 szklanki wywaru I

2 łyżki posiekanej szynki (dowolnie)

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

sól

1 łyżka oleju

1 łyżeczka oleju sezamowego

Przyprawy:

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

szczypta pieprzu

Kolby kukurydzy postawić szerokim końcem na desce, mocno trzymając część górną oddzielić ziarenka ostrym nożem. Kukurydżę świeżą lub z puszki wsypać do pojemnika miksera, wlać szklankę wody, zmiksować. Mięso z piersi, bez kości i skóry pokrajać w kostkę, zemieć. Dodać około 4 łyżeczek wody, utrzeć na jednolitą pastę. Ubijając mięso, dodawać kolejno białka i przyprawy. Mieszając masę mięsną powoli wlewać 1/4 szklanki zimnego wywaru, wstawić do lodówki na 1 1/2 godz. Dwa żółtka ubić z całym jajami. Połowę wywaru wlać do garnka, dodać połowę szynki, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, wlać masę kukurydzianą, zmniejszyć płomień na średni, doprowadzić do zagotowania (surową gotować 3 min). Ponownie zmniejszyć gaz, trzymać garnek na małym płomieniu. Mieszając zupę widelcem, dodać masę mięsną, mocno mieszać, aby masa połączyła się z zupą, trzymać na małym ogniu aż mięso zbieleje. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 3 łyżkami wody. Mieszając zupę wlać mąkę rozprowadzoną wodą, doprowadzić do zagotowania na średnim ogniu. Przyprawić solą. Mocno mieszając zupę, wlać roztrzepane jaja, odczekać 10 min, następnie starannie wymieszać, dodać olej. Zupa powinna być gęsta. Przebrać do wazy, posypać szynką. Zupę podawać na gorąco. Porcje: dla 8-12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD