
ZUPA KWAŚNO-OSTRA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1633 razy.

Kuchnia chińska

6 chińskich średniej wielkości suszonych grzybów lub 6 pieczarek

10 dag wieprzowiny bez kości (lekko zmroź onej)

1/2 szklanki pędów bambusa lub marchewki pokrajanych w cienkie paseczki

kawałek miękkiego serka sojowego tofu (dowolnie)

1 cebula dymka

1 grubo posiekana gałązka naci kolendry lub zielonej pietruszki i szczypta zmielonej kolendry

4 szklanki wywaru I

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżki wody

2 lekko roztrzepane jaja

Przyprawy A

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka sosu sojowego

1/2 łyżeczki cukru

Przyprawy B

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego

1 łyżeczka pieprzu

2 łyżki octu (6%)

1 łyżeczka cukru

Suszone grzyby zalać szklanką ciepłej wody, odstawić na 20 min. Odcisnąć wodę, odkroić trzonki, pokrajać jak makaron. Wodę, w której moczone grzyby odstawić. Pieczarki wypłukać, pokroić w cienkie plasterki. Mięso pokrajać w cieniutkie paseczki, starannie wymieszać z przyprawami, odstawić. Serek sojowy pokrajać tak samo jak grzyby i mięso. Cebulę dymkę posiekać. Składniki przyprawy B starannie wymieszać, odstawić. Wywar i wodę, w której moczone grzyby (lub 1/2 szklanki czystej wody), wlać do garnka o pojemności 3 l, postawić na dużym gazie, doprowadzić do wrzenia. Dodać grzyby lub pieczarki, serek, pędy bambusa lub marchew i mięso, zamieszać, zagotować, zmniejszyć płomień, mocno zamieszać, gotować 5 min na średnim ogniu. Płomień zmniejszyć na mały. Mąkę rozprowadzić z 2 łyżkami wody. Ciągłe mieszając zupę, stopniowo wlewać rozprowadzoną mąkę, doprowadzić do zgęstnienia. Mocno mieszając zupę wlać małym strumieniem roztrzepane jajka, pozostawić na 10 sek. Dodać nać (jeśli używamy zielonej pietruszki dodać zmielonej kolendry) i cebulę dymkę, zdjąć z gazu. Wlać do zupy zamieszane przyprawy B, zamieszać, podawać natychmiast. Porcje: dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD