
ZUPA "KWIAT" ZE ZMIELONĄWOŁOWINĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1551 razy.

Kuchnia chińska

10 dag zmielonej chudej wołowiny

2 łyżki oleju

2 jaja + żółtko

1 cebula dymka

5 szklanek wywaru I

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżki wody

sól do smaku

Przyprawy:

1 łyżka sosu sojowego

2 łyżeczki czystej wódki lub wytrawnego białego wina

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 białko

1/4 łyżeczki pieprzu

Przyprawy starannie wymieszać , dodać mięso, mieszać widelcem w jedną stronę, aż składniki połączą się w jednolitą masę. Dodać olej, wymieszać , odstawić na 15 min. Jaja i żółtko lekko roztrzepać . Cebulę dymkę drobno posiekać . Do garnka o pojemności 4 litrów wlać wywar, postawić na średnim gazie. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 2 łyżkami wody. Wywar doprowadzić do wrzenia, mieszając zupę wlać rozprowadzoną mąkę, zmniejszyć płomień, gotować do zgęstnienia. Odląć 2 szklanki gorącej zupy do rondla, dodać mięso, mocno mieszać widelcem przez 15 sek, wlać do rosółu w garnku. Zwiększyć płomień, mieszając doprowadzić do zagotowania na średnim ogniu, wyłączyć gaz. Cienkim strumieniem wlać na zupę jaja, pozostawić na 10 sek, lekko zamieszać . Spróbować , w razie potrzeby przyprawić solą i pieprzem. Przebrać do wazy, posypać dymką lub natką pietruszki. Zupę podawać na gorąco. Porcje: dla 6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD