
Shabu-shabu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2754 razy.

1 kg wołowiny,
1 kapusta pekińska,
12 cebul,
2 pory,
500 g pieczarek,
8 szklanek bulionu z kurczaka

Sos:

4 łyżki ziaren sezamu,
2 łyżki octu,
3/4 łyżki posiekanej cebuli,
1 łyżeczka imbiru

Przyrządzić sos:

ziarna sezamu lekko uprażyć aż zaczną wydzielać aromat, utrzeć niezbyt miało, dodać pozostałe składniki sosu, utrzeć razem.

Mięso pokroić na cienkie plasterki wielkości jednego kęsa, kapustę pokroić w grubą kratkę, pory i cebulę w kawałki dl. 6-7 cm. Marchewkę pokroić w 4 cm słupki, a potem w pionowe plasterki, zalać na chwilę wrzątkiem, odcedzić. Pieczarki umyć, osączyć na ściereczce, pokroić. Wszystkie składniki ułożyć nie mieszając na tacy. Bulion mocno zagrzać w garnku, wrzucić część składników, wszystkich po trochu, kiedy zmienią lekko kolor można wyjmować. Wyjęte części potrawy maczy się w sosie i zjada, a następnie wrzuca do garnka kolejną porcję składników, stale lekko gotując. Osobno podać gorący ryż.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>