Chińszczyzna z wołowiną lub wieprzowiną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2995 razy.

Mozna samodzielnie zrobic bardzo fajne danie ala chinszczyzna.

Wolowina lub wieprzowina (chociaz woloiwna moim zdaniem smaczniejsza, ale to sprawa gustu) pokrojona w paski.

Warzywa (wloszczyzna z przewaga pora i selera).

Sos sojowy lub - nawet lepiej slodko kwasny.

Przyprawa chinska, slodka papryka, chili, cynamon (jesli w przyprawie chinskiej nie ma takiego skladnika).

Warzywa dusisz na nielwiekiej ilosci oleju (moze byc zwykly lub sezamowy) az nieco zmiekna. W tym samym czasie na takim samym tluszczu nieco poddpusic miecho. Podduszone wrzucic do warzyw i dusic to razem, az warzywa stana sie miekkawe (ale nie zupelnie miekkie, bo bedziesz mial przcier zamiast obiadu). Pod koniec dodajesz przyprawy, tak zeby sie nie przyfajczalo podczas duszenia (ale nie moga byc dodane za poznoi, bo wtedyzarcie zlapie smak dopiero nastepnego dnia).

Robisz krochmal z sosu sojowego lub slodko kwasnego, zageszczajac go maka ziemniaczana i mieszjac z odrobina wod. Dodajesz do duszenia przed dodaniem przypraw.

Podajesz z ryzem.

Mozan dodac tez kawalki babmusa i np. nieco jablka (ale jablko to pod koniec, bo sie szybko rozpada).

Dekorowac wg gustu.

Nie podaje dokladnych proporcji, bo to nalezy wg wlasnego smaku i upodobania dobrac.

Danie robi sie w miare szybko, jest nieskomplikowane i smaczne. Jedyny problem, to wlasciwy garnek, taki, zeby warzywa dusily sie w naprawde bardzo malej ilosci tluszczu (ma on tylko cieniutka warstwa przykryc dno garnka), ale nie przypalaly. Ja mam taki smieszny stary aluminiak mocno rozszerzanyt do gury i z bardzo malym denkiem jest do tego doskonaly. Ale skoro pytasz o chinszczyzne, to sadze, ze masz odpowiedni gar :)

Pozdrawiam i zycze smacznego,

From: S'lifka-robaczyfka <robal@izz.waw.pl>