
Chińszczyzna z wołowiną lub wieprzowiną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3138 razy.

Mozna samodzielnie zrobić bardzo fajne danie ala chinszczyzna.

Wołowina lub wieprzowina (choć wołowina moim zdaniem smaczniejsza, ale to sprawa gustu) pokrojona w paski.

Warzywa (włoszczyzna z przewagą pora i selera).

Sos sojowy lub - nawet lepiej słodko kwaśny.

Przyprawa chińska, słodka papryka, chili, cynamon (jeśli w przyprawie chińskiej nie ma takiego składnika).

Warzywa dusisz na niewielkiej ilości oleju (może być zwykły lub sezamowy) aż nieco zmięknie. W tym samym czasie na takim samym tłuszczu nieco podpuszcz miecho. Podduszone wrzucasz do warzyw i dusisz to razem, aż warzywa staną się miękawe (ale nie zupełnie miękkie, bo będziesz miał przcier zamiast obiadu). Pod koniec dodajesz przyprawę, tak żeby się nie przyfajczało podczas duszenia (ale nie mogą być dodane za późno, bo wtedy zaryzujesz smak dopiero następnego dnia).

Robisz krochmal z sosu sojowego lub słodko kwaśnego, zagęszczając go mąką ziemniaczaną i mieszając z odrobiną wody. Dodajesz do duszenia przed dodaniem przypraw.

Podajesz z ryżem.

Mozna dodać też kawałki babmusa i np. nieco jabłka (ale jabłko to pod koniec, bo się szybko rozpada).

Dekorować wg gustu.

Nie podaję dokładnych proporcji, bo to należy wg własnego smaku i upodobania dobrać.

Danie robi się w miarę szybko, jest nieskomplikowane i smaczne. Jedyne problemy, to właściwy garnek, taki, żeby warzywa dusiły się w naprawdę bardzo małej ilości tłuszczu (ma on tylko cieniutką warstwę przykryć dno garnka), ale nie przypalały. Ja mam taki śmieszny stary aluminiak mocno rozszerzany do góry i z bardzo małym denkiem jest do tego doskonały. Ale skoro pytasz o chińszczyznę, to sadzę, że masz odpowiedni gar :)

Pozdrawiam i życzę smacznego,

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