# Fondue chińskie 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2826 razy.

To, co Kuron nazywa chinskim fondue, jest daniem komunalnym, jedzonym przez wiejskich Chinczykow, Wietnamczykow, i innych z tej okolicy swiata.

Do takich zup sa specjalne garnki, z malym grzejnikiem pod spodem, jak kocher.

Wolowine (mocno schlodzona, ale nie zamrozona kroi sie cieniutko, na 2-3 milimetry, bardzo ostrym nozem. Dobrze jest umiescic ten noz w zamrazalniku na pare minut. Nie marynuje sie miesa, podaje sie na talerzykach naokolo stolu. Na srodku stoi ten garnek z zupa, a kazdy uczestnik obiadu ma swoja miseczke.

Zupa to rosol plus chinskie warzywa plus trawa cytrynowa, prawie nieodzowna. Troche oleju chili i oleju sezamowego tez dodaja. Warzywa sa pokrojone na kawalki wielkosci cwierc dloni. Moze to byc chinska kapusta, pedy zielonego groszku, straczki zielonego groszku, grzyby, gorzki melon, cos w rodzaju broccoli, itp. Ten rosol jest utrzymywany tuz pod temperatura wrzenia.

Tuz przed podaniem na stol wrzuca sie warzywa, ktore "dochodza" juz na stole, dlatego duze, grube kawalki, zeby sie calkiem na miekko nie ugotowaly.

Chinczycy lubia, gdy warzywa chrzeszcza, ale sa gorace. Uczestnicy obiadu biora paleczkami plasterek surowego miesa, wrzucaja go do zupy, po 30 sekundach nakladaja sobie te zupe z miesem do wlasnej miseczki.

W miseczce moze byc tez prazony ryz.

Jest to pyszota, i duzo zabawy, polecam szczegolnie tym, ktorzy maja okragle stoly.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)