
Mieso na szpadkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2122 razy.

Porcja dla 3 osob. Czas przygotow. 40 min.

200 g miesa z kurczaka,

100 g sera ementalera lub cheddara,

2 dymki,

100 g bulki tartej (najlepiej z chalki),

szpadki do nadziewania.

Ciasto:

100 g maki,

2 zoltka,

2 lyzki wody,

olej do frytury.

1. Mieso obrac ze skory i pokroic na cienkie platki, ser takze na platki o dlugosci 7 cm, cebule pociac na slupki o dlugosci 7 cm.

2. W srodku kazdego platka miesa ulozyc plasterek sera, kawalek cebuli i zwinac ciasto, wbic dwa patyczki w odleglosci 2 cm od siebie.

3. Wymieszac make z zoltkami i dodac wode, osobno przygotowac na talerzyku bulke tarta.

4. Kazdy kawalek miesa obtoczyc najpierw w ciescie, a potem w bulce tartej.

5. W naczyniu do glebokiego smazenia rozgrzac olej, smazyc po 2-3 kawalki miesa na zloty kolor, osaczyc.

6. Kazdy kawalek po usmazeniu przekroic pionowo na pol tak, aby w kazdej polowce zostal jeden patyczek.

7. Ulozyc ladnie na talerzyku i bibulkowej serwetce, podawac z sosem sojowym, worcester lub musztarda jako goraca przystawke lub danie glowne do ryzu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)