
Jajecznicza foo-yung z szynka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4051 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygot. 15 min.

6 jaj,

100 g gotowanej szynki,

100 g kielkow sojowych,

1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki imbiru w proszku,

2 cebulki dymki,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzka sheryy,

3 lyzki oleju.

1. Cebulke i imbir obrac i drobno posiekac. Szyнке pokroic w cienkie paski.
2. Jaja ubic widelcem lub mikserem na jednolita zolta mase.
3. Na 2 lyzki mocno rozgrzanego oleju wrzucic szybko szynke, cebulke, imbir i kielki sojowe. Dodac sherry i smazyc przez 1 min., stale mieszajac.
4. Po usmazeniu wymieszac wszystko z rozbitymi jajkami.
5. Na duzej (ok. 25 cm. srednicy) patelni rozgrzac reszte oleju. Wylac na nia mieszanine jaj z pozostalymi skladnikami. Smazyc przez 1 min., po czym przewrocic i dosmazac jeszcze przez ok. 45 sekund.
6. Podzielic na porcje, nalozyc na ogrzane talerze i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 12.

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