
Pedy bambusa z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1620 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

180 g pedow z bambusa,

8 grzybow aromatycznych lub suszonych prawdziwkow,

1 cebula,

1 lyzka cukru,

3 lyzki oleju,

1 lyzka oleju sezamowego,

350 ml wody z gotowania grzybow.

1. Grzyby zalac 500 ml cieplej wody. Moczyc przez 20 min., a nastepnie gotowac

w tej samej wodzie 25 min. Wyjac, odciac i odrzucic ogonki. Kapelusze pokroic w paski. Zachowac 350 ml wody z gotowania grzybow.

2. Cebule obrac, pokroic w kostke i obsmazyc na 1 lyzce silnie rozgrzanego oleju przez 1 min.

3. Pedy bambusa pokroic w paski.

4. Grzyby podsmażyc, ciagle mieszajac na mieszaninie oleju z olejem sezamowym

przez 5 min. Dodac reszte skladnikow, podlac woda z gotowania grzybow i dusic na malym ogniu przez 30 min., tak aby sos prawie calkowicie odparowal.

5. Podawac bardzo gorace z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 36.

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