
Kon loh mee - proste danie z makaronu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4030 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g makaronu,

8-12 lisci chinskiej kapusty,

2 łyżeczki oleju orzechowego,

4 łyżeczki oleju sezamowego,

4 łyżeczki ciemnego sosu sojowego,

4 łyżeczki sosu chilli,

200 g pieczonej wieprzowiny,

100 g czarnych chinskich grzybow lub suszonych prawdziwkow,

200 g ugotowanych krewetek.

1. Wieprzowine pokroic na male, cieniutkie plasterki.
2. Grzyby namoczyc. Po 30 min. w tej samej wodzie udusic, a nastepnie odcedzic.
3. W duzym garnku zagotowac wode, wrzucic liscie kapusty i gotowac przez 1 min.

Liscie kapusty wyjac i pokroic na kawalki. W tej samej wodzie ugotowac makaron. Odcedzic i przelozyc do duzej miski.

4. Olej orzechowy wymieszac z sezamowym, dodac sos sojowy oraz sos chilli. Wlac do miski z makaronem i dobrze wymieszac.

5. Plasterki wieprzowiny, krewetki, kapuste i grzyby przelozyc do miski i lekko wymieszac.

6. Tak przygotowany makaron podaje sie zwykle z miseczka rosolu i marynowami zielonymi papryczkami chilli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 76.

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