
Makaron z jarzynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2525 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

200 g chńskiego makaronu jajecznego lub makaronu domowego,

250 g surowych piersi kurzych,

1 sredni kawalek imbiru lub 1 lyzka imbiru w proszku,

2 cebule,

2 zabki czosnku,

1 marchewka,

150 g kapusty chinskiej,

6 grzybow aromatycznych lub suszonych prawdziwkow,

olej do smazenia.

Sos:

8 lyzek sosu sojowego,

4 lyzki sherry,

1 lyzeczka cukru,

szczypta soli.

1. Grzyby moczyć przez 20 min. w letniej wodzie, następnie gotować w tej samej wodzie przez 25 min. Wyjąć, odciąć i odrzucić ogonki. Kapelusze pokroić.

2. Cebule obrać i pokroić w płatki. Kapuste umyć, osaczyć i pokroić w paski.

Marchewkę obrać, umyć i pokroić w plasterki. Czosnek i imbir obrać i drobno posiekać.

3. Wszystkie składniki sosu połączyć ze sobą i starannie wymieszać.

4. Z piersi kurzych zdjąć skórę. Mieso pokroić w plastry.

5. Makaron gotować we wrzącej wodzie, na silnym ogniu przez 5 min. Odcedzić, wyłożyć na głęboki polmisek i trzymać w ciepłe.

6. Na silnie rozgrzany olej wrzucić marchewkę. Smazać przez 1 min., wyjąć i osaczyć nad patelnią. Na ten sam olej wrzucić kapustę. Po 1 min. wyjąć i osaczyć. Na tym samym oleju przesmażyć przez 1 min. pokrojone grzyby. Dodać cebule, czosnek i imbir. Wymieszać i smażyć 1 min. Dodać sos, podsmażoną marchewkę i kapustę, pokrojone mięso kurcze i smażyć dalsze 2 min., ciągle

mieszając.

7. Makaron wymieszać z podsmażonymi jarzynami i mięsem. Podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 24.

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