
Ryz oyako donburi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2473 razy.

Porcja dla 1 osoby. Czas przygotow. 20 min.

1 czarka swiezo ugotowanego ryżu,

30-40 miesa z kurczaka,

1,5 łyżki sosu sojowego,

1,5 łyżki sake (wodka ryzowa),

30-40 g cebuli,

2 lodygi mlodego selera,

4 łyżki bulionu,

1 łyżka cukru,

1 jajko,

szczypta pokrojonych w paseczki suszonych alg nori (patrz rozdział "ogólne").

1. Pokroic mieso na kawalki o wielkosci jednego kesa, zalac łyżeczką sosu sojowego wymieszanego z sake.

2. Seler pokroic na kawalki o dlugosci 3 cm.

3. Cebule przekroic pionowo na pol, po czym poszatkowac cienko wzdluz.

4. Na patelnie wylac bulion, dodac łyżkę sake i łyżkę sosu sojowego, zagotowac.

5. Na patelnie polozyc mieso i cebule, obgotowac tak, aby mieso stracilo surowosc, a cebula byla zeszklna.

6. Jajo rozbic dokladnie w filizance, wylac na patelnie zaczynajac od strony

zewnetrznej ku srodkowi, posypac selerem i chwile podgrzewac nie doprowadzajac do calkowitego sciecia.

7. Wylozyc na czarke z porcja gotowanego, goracego ryżu, posypac posiekanyymi

algami nori pocietymi w waskie paseczki i podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 66.

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