
Kulki wieprzowe w sarongach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3038 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

180 g mielonej wieprzowiny,

100 g makaronu jajecznego,

3 male korzenie kolendry lub pietruszki,

3 zabki czosnku,

1 jajko,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzeczka cukru,

1/2 lyzeczki mielonego bialego pieprzu,

1/2 lyzeczki soli,

olej do glebokiego smazenia.

Sos:

4 lyzki cukru,

6 lyzek bialego octu winnego,

1/2 lyzeczki soli,

2 swieze papryczki chilli (czerwona i zielona).

1. Pietruszke i czosnek obrac, oplukac i dokladnie posiekac.

2. Zagotowac duza ilosc wody, na lyzce cedzakowej ulozyc makaron i zanurzyc na 10-15 sek. we wrztku. Natychmiast oplukac pod biezaca zimna woda i odstawic do odcieknienia.

3. Mieso wymieszac z jajkiem, pietruszka i czosnkiem, sosem sojowym, pieprzem, sola i cukrem i lekko wyrobic reka. Uformowac 12 kulek o srednicy 2 cm.

4. Przygotowac sos. Chilli umyc i posiekac, usunac nasionka. Cukier, sol i ocet podgrzewac w malym rondelku mieszajac, az plyn lekko zgestnieje. Przelac do 2 naczyn. Do jednego wsypac posiekane chilli.

5. Na stolnicy ulozyc obok siebie po 3-4 nitki makaronu i owinzc nimi kulki miesne.

6. W glebokim rondlu rozgrzac olej i smazyc owiniete kulki na ciemnozloty kolor. Po usmazeniu odsaczyc z nadmiaru tluszczu ukkladajac kulki na papierowym reczniku. Podawac gorace lub zimne z sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 20.

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