
Wieprzowina chop-suey

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3015 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

300 g wieprzowiny bez kosci,

1 maly kawalek imbiru lu 1/2 lyzki imbiru w proszku,

2 cebulki dymki,

1 papryka zielona,

2 marchewki,

3 pomidory,

50 g zielonej fasolki,

200 g kalafiora,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzka bialego wina,

1 lyzka cukru,

3 lyzki czystego bulionu miesnego,

olej do smazenia.

1. Dymki obrac, oplukac i pokroic w plasterki. Marchew obrac i pokroic w cienkie plasterki. Papryke umyc, wypestkowac i pokroic w paski. Kalafior umyc i

podzielic na niewielkie bukietki. Fasolke umyc i pokroic na kawalki dlugosci ok. 2,5 cm. Pomidory umyc i pokroic na cwiartki. Imbir obrac i posiekac.

2. Cebulke, papryke, marchewke, fasolke i kalafior zanurzyc na kilkanascie sekund we wrztku. Wyjac i osaczyc.

3. Mieso pokroic w cienkie paski. Wymieszac z sosem sojowym, winem i maka ziemniaczana, po czym odstawic na 5 min.

4. Paski miesa smazyc na goracym oleju, ciagle mieszajac, przez 2,5 minuty.

Osaczyc nad patelnia i odstawic.

5. Na goracy olej wrzucic cebulke i imbir. Smazyc, ciagle mieszajac, przez 1 minute. Dodac pozostale jarzyny, cukier, sol i starannie wymieszac. Smazyc, mieszajac, przez kolejna minute. Dodac mieso, podlac bulionem i pozostawic na ogniu jeszcze przez 1 min.

6. Podawac prosto z ognia, na glebokim polmisku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 68.

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