
Ruloniki szparagowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2049 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

300 g wołowiny,

1-2 paczki szparagow,

300 g zielonego groszku,

1 łyżka sosu sojowego,

olej do smażenia,

pieprz.

1. Mieso pokroic w cienkie plastry wzdluz wlokien, lekko popieprzyc, skropic sosem sojowym.
2. Szparagi pokroic tak, by ich dlugosc byla troche wieksza od szerokosci plastrow wołowiny, obgotowac krotko w lekko osolonej wodzie.
3. Brac po 3-4 szparagi, owijac plastrem wołowiny, spiac wykalaczka.
4. Rozgrzac patelnie, wlac łyżke oleju, obsmazyc krotko zielony groszek, osolic go i wylozyc na polmisek.
5. Na tej samej patelni usmazyc wołowine ze szparagami polewajac ja lekko sosem sojowym.
6. Usmazone ruloniki wylozyc na groszek i podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 58.

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