
Wołowina po chińsku z grzybami aromatycznymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2304 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g rumsztyku wołowego,

4 grzyby aromatyczne (patrz "ogolne"),

1 duży kawałek imbiru,

1 cebula,

3 ząbki czosnku,

olej do smażenia,

sol, pieprz,

zielona pietruszka do przybrania.

Marynata:

1 łyżka wódki,

3 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka maki kartoflanej,

1 łyżka cukru.

1. Grzyby namoczyć w ciepłej wodzie. Po 20 min wyjąć, odciąć nozki i odrzucić.

Kapelusze pokroić w paski.

2. Mieso umyć, osuszyć, pokroić w plastry, następnie w paski i przelozyc do miseczki. Cebule, imbir i czosnek obrac, drobno posiekac.

3. Przygotowac marynate: do sosu sojowego dolac wodke, dodac make kartoflana i cukier. Wymieszac, zalac pokrojone mieso, marynowac 15 min.

4. Na duzej patelni rozgrzac mocno olej. Zrumienic cebule i czosnek. Dodac osaczone z marynaty mieso, imbir i grzyby. Marynate zachowac. Smazyc 2 min na

duzym ogniu, ciagle mieszajac. Wlac marynate, dodac sol i pieprz. Smazyc

jeszcze 2-3 min, az sos zgestnieje.

5. Goraca wołowine posypac zielona pietruszka i podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 50.

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