
Wolowina w imbirze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2180 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

400 g rumsztyka wolowego,

4 grzyby aromatyczne lub suszone prawdziwki,

1 duży kawałek imbiru lub 1 i 1/2 łyżki imbiru w proszku,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

3 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki sherry lub białego, wytrawnego wina,

1 łyżka miodu,

sol, pieprz,

olej do smażenia,

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki.

1. Grzyby moczyć przez 20 min. w letniej wodzie, a następnie gotować w tej samej wodzie przez 25 min. Wyjąć, odciąć i odrzucić ogonki. Kapelusze pokroić

w cienkie paski.

2. Mieso pokroić w paski. Imbir obrać i posiekać. Cebule i czosnek obrać i

drobno posiekać.

3. Z miodu, połowy sosu sojowego i wina lub sherry oraz 1 łyżki maki ziemniaczanej sporządzić marynatę. Wlać ją do mięsa. Wymieszać i marynować 15 min.

4. Na silnie rozgrzanej patelni zarumienić czosnek i cebule. Dodać mięso, imbir i grzyby. Smażyć na silnym ogniu, ciągle mieszając, przez 2 min.

5. Dodać resztę wina i sosu sojowego. Osolic, dodać pieprz. Pozostawić na patelni jeszcze 2-3 min., póki sos nie zgęstnieje.

6. Wyłożyć na polmiskach. Posypać zieloną pietruszką i podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 56.

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