
Zupa chawan mushi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2685 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

2 jaja,

1,5 filizanki bulionu z kury,

3/5 łyżeczki soli,

łyżeczka sosu sojowego,

60 g miesa z kurczaka,

4 kawaleczki białej ryby,

4 male pieczarki,

4 lodyzki pietruszki.

1. Jaja wbic do naczynia, rozmieszczać tak, aby nie powstały banki (nie odrywać widelca od dna naczynia), dodać zimny bulion przecedzony przez sitko, sol i sos sojowy. Całość przecedzić przez sitko, na którym położony jest muslin lub kilkakrotnie złożona gaza.

2. Do 4 czarek włożyć po kawalku: surowego mięsa, ryby, oczyszczoną pieczarkę, zalać to masą bulionowo-jajeczną.

3. Czarki wstawić do szerokiego i dość głębokiego garnka, napełnić garnek wodą do połowy wysokości czarek. Gotować na średnim ogniu pod przykryciem przez

1-2 min., po czym przez 10-15 min. na bardzo małym ogniu. Zbyt długie gotowanie na dużym ogniu powoduje wytwarzanie się w galaretkę brzydkich bąbli.

4. Sprawdzić, czy masa ścięła się w bardzo delikatną galaretkę, gdy tak się stanie - włożyć po gałązce pietruszki do czarki.

5. Podać ciepłe.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 24.

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