
Zupa ostro-kwasna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3689 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

600 ml bulionu miesnego,

120 g surowej poledwicy wieprzowej,

1 jajo,

4 grzyby aromatyczne lub suszone prawdziwki,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 lyzka wodki,

1 lyzka bialego octu winnego,

2 lyzki sosu sojowego,

sol, pieprz, drobno posiekane zielone czesci 2 cebulek dymek.

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

2. Mieso pokroić w cienkie plastry, a następnie w paseczki.

3. Jajo rozbic widelcem na jednolitą masę.

4. W naczyniu o pojemności 1,5 l zagotować bulion. Dodac mieso i grzyby. Gotować na wolnym ogniu przez 2 min. Dodac wodke, sos sojowy i ocet. Posolic i

dodac pieprz. Gotować kolejne 2 min.

5. Dodac, rozprowadzona w niewielkiej ilości wody, make ziemniaczana i gotować na wolnym ogniu, stale mieszając, poki nie zgęstnieje.

6. Cienutkim strumyczkiem włączyć rozbite jajo i mieszać poki nie zetnie się ono w cienie włókna.

7. Posypać siekaną cebulką i podawać natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 16.

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