
Zupa seczuanska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3625 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

1 l bulionu drobiowego (z kury),
100 g chudej wieprzowiny,
4 grzyby aromatyczne lub suszone prawdziwki,
300 g kapusty chińskiej,
2 cebulki szalotki,
1 łyżka koncentratu pomidorowego,
50 g makaronu sojowego,
1 łyżka czerwonego octu winnego,
1 łyżka sosu sojowego,
1 łyżeczka oleju sezamowego,
szczypta ostrej, mielonej papryki,
sol, pieprz,
2 łyżki oleju do smażenia.

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.

2. Mieso pokroić w zapałkę. Kapuste umyć i pokroić w kwadraty o boku 2,5 cm.

Szalotki umyć, obrac i pociąć w paski o długości 2,5 cm.

3. Makaron sojowy przepłukać w ciepłej wodzie i osuszyć.

4. Mieso, kapuste i grzyby podsmażyć przez 3 min. na silnie rozgrzanym oleju.

5. W rondlu o pojemności 2 l podgrzać bulion. Dodać podsmażone mięso, kapuste i grzyby. Zagotować i pozostawić na ogniu 5 min.

6. Dodać koncentrat pomidorowy, makaron i sos sojowy. gotować na wolnym ogniu przez 20 min.

7. Dodać szalotki, ocet, olej sezamowy i szczypte ostrej papryki. Osolic, doprawić pieprzem i pozostawić na ogniu jeszcze 2 min., po czym podawać.

8. Zupa powinna być zarazem ostra i kwaskowata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 20.

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