Zupa seczuanska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3604 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 chinskiej,

2 cebulki szalotki,

1 lyzka koncentratu pomidorowego,

50 g makaronu sojowego,

1 lyzka czerwonego octu winnego,

1 lyzka sosu sojowego,

1 lyzeczka oleju sezamowego,

szczypta ostrej, mielonej papryki,

sol, pieprz,

2 lyzki oleju do smazenia.

1. Grzyby moczyc przez 20 min. w letniej wodzie, a nastepnie gotowac w tej samej wodzie przez 25 min. Wyjac, odciac i odrzucic ogonki. Kapelusze pokroic.

2. Mieso pokroic w zapalke. Kapuste umyc i pokroic w kwadraty o boku 2,5 cm.

Szalotki umyc, obrac i pociac w paski o dlugosci 2,5 cm.

3. Makaron sojowy przeplukac w cieplej wodzie i osuszyc.

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

5. W rondlu o pojemnosci 2 l podgrzac bulion. Dodac podsmazone mieso, kapuste

i grzyby. Zagotowac i pozostawic na ogniu 5 min.

6. Dodac koncentrat pomidorowy, makaron i sos sojowy. gotowac na wolnym ogniu

przez 20 min.

7. Dodac szalotki, ocet, olej sezamowy i szczypte ostrej papryki. Osolic, doprawic pieprzem i pozostawic na ogniu jeszcze 2 min., po czym podawac.

8. Zupa powinna byc zarazem ostra i kwaskowata.

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

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