
Wołowina słodko-kwaśna (chińszczyzna)

Dodano: 2005-07-27 10:29:59

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6798 razy.

0.5 kg gulaszu wołowego
0.5 paczki mrożonki(7-składnikowa, lub warzywa na chińszczyznę)
0.5 słoiczka dyni w occie,
1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej,
1 duża cebula,
2 woreczki ryżu.
olej do smażenia.

Sos:

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,
1 szczypta chili,
1 czubata łyżka imbiru,
1 czubata łyżka cukru,
do słoiczka (taki mały słoiczek po ketchupie) wlać :
1 cm wody,
1 cm octu (10%),
1 cm sosu sojowego

Najlepiej zacząć od gotowania ryżu. W tym czasie pociąć mięso na drobne kawałki (najlepiej w kształcie pałeczek) dodać 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej, 2-3 łyżki sosu sojowego, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce. Posiekać cebulę w piórka, ogórki konserwowe w pałeczki. Sporządzić sos: Najwygodniej wlać do małego słoiczka po 1 cm wody, octu i sosu sojowego, dodać cukier, imbir, chili i mąkę ziemniaczaną, zakręcić i wstrząsać do rozpuszczenia cukru.

Smażenie:

Gdy ryż będzie już gotowy pokrojone mięso wrzucamy na b. dobrze rozgrzany olej na dużej patelni. Smazymy 3 min, po czym zdejmujemy mięso, czyszcimy patelnię, ponownie porządnie podgrzewamy olej i wrzucamy pokrojona cebulę, odcedzone kostki dynii oraz 0.5 paczki mieszanki mrożonych warzyw (oczywiście mogą być też świeże, pokrojone w słupki: marchew, papryka zielona, kalafior, fasolka szparagowa). Warzywa smażymy 4-5 minut. Następnie dodajemy usmażone wcześniej mięso, mieszamy z warzywami i wlewamy sos ze słoiczka. Wszystko smażymy do stężenia sosu. Podajemy natychmiast z ryżem. Smacznego.

Nadesłał: Maciej Małecki <malmak@o2.pl>