Dračí oheň (Lung-chou/zo S´-čchuanu) :)

Potrebujeme na 4 porcie: 500 g bravčového pliecka, 2 cibule, 2 červené a 2 zelené papriky, 200 g šalotky, 1 stredne veľký ananás (asi 500 g), 250 g malých šampiňónov, 2 PL sójového oleja, 150 ml hydinového vývaru, 4 ČL rajčiakového pretlaku, 5 PL čili omáčky, 2 ČL ružovej papriky, 1/2 ČL mletého čili korenia, 1 ČL čínskeho korenia, 1 ČL tabaska, 100 ml ryžového vína alebo cherry.

Postup:

1. Mäso nakrájame na 1,5 cm veľké kocky. Cibuľu ošúpeme a nasekáme nahrubo.

2. Papriky umyjeme, očistíme, rozkrojíme na štvrtinky a tie pokrájame na malé rezančeky. Šalotku ošúpeme.

3. Ananás ošúpeme, rozrežeme na štyri diely, zbavíme drevnatého hlúbu a nakrájame na malé kúsky. Šampiňóny očistíme a umyjeme.

4. Olej rozohrejeme a opečieme na ňom kocky mäsa. Pridáme nahrubo nakrájanú cibuľu, rezančeky papriky a všetko spolu usmažíme.

5. Postupne pridávame huby, šalotku, ananás, zmes rozriedime vývarom a vmiešame do nej rajčiakový pretlak. Omáčku dochutíme čili omáčkou, ružovou paprikou, mletým čili, čínskym korením a tabaskom.

6. Ragú necháme na malom ohni ešte 3/4 hodinu pod pokrievkou dodusiť, pričom často miešame. Nakoniec všetko zalejeme ryžovým vínom alebo ochutíme sherry a podávame horúce.

Poznámka a naša rada:
čas prípravy je približne hodina, kto uprednostňuje menej ostré jedlá, zníži si množstvo čili omáčky a mletého čili.

Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2024 Encyklopédia poznania