Mäso s bambusom na sladkokyslo (Tchang-cchu ču sun ču-žou/z Kantonu) :)

Potrebujeme na 4 porcie: 20 čiernych húb mu-er, 1 plechovku bambusových výhonkov, 4 stredne veľké póry, 600 g bravčového rebierka, 4 PL sójového oleja, 2 ČL čínskeho korenia, 8 PL čínskeho octu, štipka soli, 1/4 ČL čerstvo pomletého čierneho korenia, 4 PL cukru, 8 PL sójovej omáčky Ketjap manis, 200 ml hydinového vývaru, 2 PL kukuričného škrobu.

Postup:

1. Čierne huby necháme prejsť varom v dostatočnom množstve vody a 10 minút mierne varíme. Vodu zlejeme a huby nakrájame na 1,5 cm široké rezance.

2. Bambusové výhonky necháme odkvapkať a nakrájame na úzke rezance.

3. Pór očistíme, umyjeme a nakrájame na rezance.

4. Vo woku rozohrejeme asi 2 lyžice oleja, mäso na ňom osmažíme, ochutíme čínskym korením a vyberieme z panvice.

5. Vo zvyšnom oleji podusíme bambusové výhonky, pór a huby. Všetko dochutíme octom, soľou, korením, cukrom a sójovou omáčkou. Prilejeme hydinový vývar.

6. Zeleninu miešame asi 2 minúty na panvici, potom pridáme mäso. Škrob rozmiešame s trochou vody, pridáme k omáčke a necháme krátko povariť.

7. Jedlo podávame horúce.

Poznámka a naša rada:
čas prípravy je približne 50 minút, kto nemá rád husté omáčky, škrob vynechá.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania