Sečuánska polievka štipľavokyslá (S´-čchuang tchang/zo S´-čchuanu) :)

Potrebujeme na štyri porcie: 3 huby tung-ku, 25 g sklených rezancov, 1 l hydinového vývaru, 50 g bravčového stehna, 1 PL múky, štipka soli, 1/4 ČL čerstvo pomletého bieleho korenia, 1 stredne veľký pór, 50 g bambusových výhonkov (z konzervy), 1 PL sójového oleja, 3 PL surových olúpaných morských kreviet, 2 PL kukuričného škrobu, 4 PL sójovej omáčky Ketjap manis, 3 PL octu, 2 PL omáčky čili.

Postup:

1. Huby vložíme do studenej vody, privedieme ju do varu a huby asi 1 hodinu varíme.

2. Po asi 1/2 hodine vložíme do vriacej vody sklené rezance a necháme ich spolu s hubami ešte asi 1/2 hodiny variť.

3. Medzitým privedieme do varu vývar.

4. Mäso nakrájame na malé rezance a zmiešame s múkou, soľou a korením. Pór umyjeme, očistíme a nakrájame na jemné kolieska. Bambusové výhonky nakrájame na jemné rezančeky.

5. Olej rozohrejeme a mäso na ňom krátko osmažíme. Prilejeme vývar a necháme prejsť varom.

6. Sklené rezance scedíme, prelejeme studenou vodou a nastriháme veľkými nožnicami asi na 10 cm kúsky.

7. Huby scedíme a vodu z nich si odložíme. Nožičky odkrojíme a klobúčiky nakrájame na drobné rezance.

8. Do vývaru pridáme sklené rezance, potom postupne zeleninu, huby, krevety a vývar z húb.

9. Škrob rozmiešame so 6 lyžicami vody, sójovou omáčkou a octom, pridáme do polievky a necháme prevariť. Polievku ochutíme korením a omáčkou čili a podávame horúcu.

Poznámka:
čas prípravy je 1,25 hodiny.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania