



**Dagmar Lánská
Čínská kuchyně**



Čínská polévka s tykví

200 g vepřové kýty, 2 lžíce rostlinného oleje, 1 l vývaru, 2 lžičky škrobové moučky, 2 dkg sušených hub, 2 šálky tykve, 1/2 lžičky mletého zázvoru, 1 sklenka bílého vína, špetka pálivé papriky, sůl, 1/2 lžičky glutasolu, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička citrónové šťávy, zelená petrželka, pažitka

Maso nakrájíme na drobné kostičky o hraně asi 1 cm a spolu s cibulí rozkrájenou na kolečka opečeme prudce na oleji. Zalijeme vývarem, přidáme škrobovou moučku rozmíchanou v šálku vody a máčené sušené houby, případně i čerstvé. Vaříme asi 20 minut mírným varem. Pak přidáme na kostičky nakrájenou tykev, mletý zázvor a vaříme ještě asi 15 minut. Nakonec přidáme víno, papriku nebo pepř, sójovou omáčku, glutasol a citrónovou šťávu. Krátce povaříme a podáváme s usekanou pažitkou a petrželkou. Podle chuti dosolíme.



Pikantní zelná polévka

200 g vepřové kýty, 300 g zelí, 2 lžíce rostlinného oleje, pálivá paprika, 30 g jidášova ucha, sůl, špetka glutasolu, 1 lžíce sójové omáčky, 1 l vývaru, 1 lžíce vína, cibulová nat'

Vepřové maso jemně nakrájíme na nudličky, osmahneme dočervena na oleji, přidáme pálivou papriku. Zalijeme vývarem (třeba i z kostky), přidáme jemně nakrájené zelí, máčené houby a povaříme 20 minut. Pak přidáme sójovou omáčku, víno, glutasol, případně sůl. Polévku můžeme připravit i z pekingského zelí, pak je vaříme jen asi 10 - 15 minut.

Těsně před koncem varu vsypeme drobně nakrájenou mladou cibulku. Povaříme a stáhneme z ohně.



Polévka s kukuřicí Ju-Mi Tang

100 g kukuřičných zrn, 150 g kuřete, 1 cibule, 50 g šunky, 1 l vývaru, 1 lžice škrobové moučky, 1 lžice desertního vína, 1 lžička mletého zázvoru, sůl, špetka pálivé papriky, špetka mletého pepře, 1 stroužek česneku, 2 bílky, 2 lžice mléka, zelená petrželka, pažitka

Kuřecí vývar zahřejeme k varu a přidáme drobně pokrájené drůbeží maso (příp. vnitřnosti, zbytky po vykostění kuřete), na kolečka nakrájenou cibuli (mladou cibulku i s natí), sůl (a čerstvé, na plátky pokrájené mladé kukuřičné klásky, pokud je použijeme místo zrn z konzervy). Šunku drobně nakrájíme a přidáme do polévky, když jsou zelenina a maso měkké. Škrobovou moučku rozmícháme v troše vody a vlijeme do polévky. Přidáme kukuřičná zrna, víno, zázvor, pálivou papriku, hrubě mletý pepř, lisovaný česnek a povaříme. Pak rozmícháme bílky (1-2 na 4 porce) s mlékem a vlijeme do polévky. Dále už nevaříme. Polévku rozdělíme do misek a ozdobíme sekanou petrželkou a pažitkou.



Žlutočervená polévka se šunkou

1 l vývaru, 7 rajčat, 2 cibule, 1 lžička glutasolu, moučkový cukr, mletý pepř, pálivá paprika, 1 lžičce polévkového koření, špetka badyánu, 4 vejce, 50 g šunky, pažitka

Ve vývaru (i z kostky) vaříme na dílky nakrájená oloupaná (i zmrazená) rajčata a na kolečka nakrájenou cibuli asi 10 minut. Přidáme cukr, koření, mletý badyán a ještě 5 minut vaříme. Pak přidáme glutasol, polévkové koření, drobně nakrájenou šunku nebo párek a rozbijeme celá vejce. Lehce promícháme a dál už nevaříme. Nakonec ochutíme pokrájenou zelenou natí (pažitka, cibulová nať), případně osolíme.



Chop Suey

400 g kuřecích řízků nebo i vepřové maso, 200 g bambusových výhonků nebo směsi mražené zeleniny, celeru, kedlubny, 5 lžic sušených hub (podušené nebo také sterilované), 4 papriky (nejlépe červené i zelené), 5 lžic pórků nebo cibule, 5 lžic sterilovaného hrášku nebo fazolky, 3 lžice sójové omáčky, 1 lžička mletého zázvoru, 2 lžice desertního vína, 1 lžička škrobové moučky, špetka moučkového cukru, špetka glutasolu nebo vegety, 3 lžice oleje nebo sádla, 200 g vařených vlasových nudlí, sůl, 1 lžice vařených bílých fazolí

Maso, houby a zeleninu drobně nakrájíme na kostičky, promícháme se sójovou omáčkou, vínem, zázvorem, škrobovou moučkou a cukrem. Necháme asi půl hodiny odležet v chladnu. Na hluboké pánvi rozpálíme olej nebo sádlo a směs rychle opékáme ze všech stran za stálého míchání. Podlijeme několika lžicemi vody a asi 5 minut podusíme. Přidáme glutasol, vařené fazole a nudle, ještě krátce opečeme a prohřejeme a případně dosolíme. Pro přípravu tohoto pokrmu je možno využít i zbytků rýže či brambor místo nudlí a masa, i konzervu nebo sterilovanou zeleninu.



Kantonské kuřecí závitky

1 kg kuřecích prsíček, 300 g šunky, 1 lžíce rozinek, 2 lžíce mandlí, 2 lžíce jidášova ucha, 1 vejce, 2 lžíce rostlinného oleje, 1 lžička škrobové moučky,

Marináda: 1 lžíce bílého vína, 5 lžic sójové omáčky, 1 lžička octa, 1 cibule, sůl, 2 lžíce medu

Maso nakrájíme na řízky velikosti menší dlaně a rozklepeme. Do připravené marinády v misce naložíme řízky na půl hodiny i déle. Pak je vyjmeme a nad miskou necháme okapat. Na každý položíme tenký plátek šunky. Pak si připravíme nádivku. Na pánvi na troše oleje osmahneme pokrájené mandle, přidáme usekané máčené houby, rozinky, pokrájené zbytky šunky, zalijeme polovinou zbylé marinády, necháme vydusit a pak přidáme vejce (nebo dvojnásobný počet bílků). Zamícháme a necháme ztuhnout. Vzniklou nádivku dáváme na plátky kuřete se šunkou, svineme, sepneme jehlicemi nebo párátky a závitky grilujeme ze všech stran dočervena. Zbytek marinády doplníme trochou oleje, zahustíme škrobovou moučkou a povaříme.

Ze závitků před podáváním odstraníme jehly, pokrájíme je napříč na tenké plátky a polijeme omáčkou uvařenou ze zbytku marinády. Obložíme zeleninou.

Příloha: rýže nebo bílé pečivo



Kuře a la Jang Kuej-Fej

4 kuřecí křídla, 1 lžička moučkového cukru nebo hnědého, 1 lžíce vodky nebo brandy, 6 mladých cibulek, 3 lžíce bambusových výhonků (celeru, kedlubny, chřestu, zelí, paprik), 1 lžička mletého zázvoru nebo plátkového, 1/2 dl vývaru, 1/2 dl vína, 1 lžíce sušených hub, vepřové sádlo,

Zálivka: 1 lžička sójové omáčky, 1 lžička škrobové moučky, 1 lžíce vody

Kuřecí křídla odříznutá od prsíček rozdělíme v kloubech na tři díly, spaříme vroucí vodou a dáme okapat nebo osušíme. V hlubší pánvi rozpustíme sádlo a cukr. Když začne cukr měnit barvu, přidáme kuřecí křídla a rychle opečeme ze všech stran spolu s celými cibulkami a bambusovými výhonky (nebo jinou zeleninou) nakrájenými na kostičky. Přidáme houby a zázvor, přilijeme víno a pálenku a krátce podusíme. Pak vyjmeme cibulky a zbytek podusíme 10-15 minut. Podle potřeby lehce podlijeme vodou. Nakonec přidáme zálivku a povaříme, až pokrm zhoustne. Vrátíme sem opečené cibulky a prohřejeme.

Podáváme s rýží a hlávkovým salátem, nebo jako předkrm.

Pečené kuře Lin

1 kg kuřete,

marináda: 2 lžičky mletého zázvoru nebo kus čerstvého jemně mletého, 2 lžice sójové omáčky, papriková pasta, 2 lžice desertního vína, 1 lžička mleté skořice nebo kousky celé, 2 lžice rostlinného oleje

Očištěné kuře rozpůlíme a každou polovinu potřeme marinádou ze všech stran. Necháme na pekáčku odležet nejméně 2 - 3 hodiny v chladnu. Pak upečeme spolu se zbytkem marinády dočervena v troubě. Podle potřeby podlijeme vodou a občas kuře potřeme vypečenou šťávou.

Mezitím připravíme omáčku prostým smícháním přísad. Paprikovou pastu lze nahradit lžičkou směsi sladké a pálivé mleté papriky osmahnuté na pánvi s olejem. Kuře podáváme na stůl neporcované. Hosté si odlupují tyčinkami kousky křehkého kuřete a smáčejí v připravené omáčce.

Příloha: rýže nebo nudle a zeleninový salát



S'čchuanské kuře Kung Pao

400 g kuřecích prsíček, 4 papriky, 2 bílky, 3 lžičky hladké mouky, sůl, 4 lžíce burských oříšků, 5 lžic rostlinného oleje,

Zálivka: 1.5 lžičky pálivé papriky, 2 lžíce desertního vína, 2 lžíce sójové omáčky, 1 cibule, 1 lžíce moučkového cukru, sůl, 1 lžička octa, glutasol

Kuřecí maso bez kosti nakrájíme na malé kostičky o hraně asi 1 cm. Bílky rozšleháme s moukou, lehce osolíme a smícháme s pokrájeným kuřecím masem. Chvilku necháme odležet. Na pánvi rozpálíme olej a osmažíme kuřecí maso v bílkovém obalu za stálého míchání. Osmažené maso vyjmeme, dáme stranou, odlijeme nadbytečný olej, na pánvi ponecháme asi 2 lžíce. Potom jej opět rozpálíme, vrátíme maso, přidáme papriky (půl zelených a půl červených) pokrájené na malé čtverečky, osmahneme, přidáme burské oříšky, znovu opečeme. V misce připravíme zálivku z pálivé papriky, vína, sójové omáčky, jemně usekané cibule, cukru, octa, glutasolu nebo vegety. Připravenou zálivkou přelijeme maso na pánvi. Zamícháme, osmahneme. Pokrm nemá mít skoro žádnou šťávu.

Příloha: vařená rýže



Zlatavé kousky kuřete

1 kg kuřete, 1 cibule nebo několik mladých cibulek, 1 lžička mletého zázvoru, 1/2 lžičky mleté skořice nebo asi 4 cm dlouhý kousek celé skořice, 3 lžíce sójové omáčky, 1 ks chilli paprička nebo špetka mletého chilli, 3 lžíce desertního vína, 1 lžička moučkového cukru, sušené houby, 3 kedlubny (mladé kousky i s lístky), olej, 1 šálek vývaru, 1 lžička škrobové moučky rozmíchané v 1 šálku vody, sůl, špetka glutasolu

Kuře rozdělíme na 8-12 kousků. Cibuli drobně rozkrájíme a v misce smícháme se skořicí, zázvorem, sójovou omáčkou, pálivou paprikou, vínem a cukrem. Směs promícháme a naložíme do ní kousky kuřete alespoň na půl, lépe na 2 hodiny. Trochu sušených hub namočíme do vody.

Když se kuře uleží a houby nabobtnají, rozpálíme na hlubší pánvi olej a opékáme v něm ze všech stran okapané kousky kuřete dozlatova. Potom podlejeme vývarem, přidáme máčené houby, zbytek směsi, v níž bylo naloženo kuře a dusíme, až je kuře měkké.

Mezitím nakrájíme kedlubny na nudličky, usekáme jejich mladé listy a přidáme ke kuřeti. Vyjmeme celou skořici. Ještě chvíli podusíme a zalijeme škrobovou moučkou (Solamyl, Maizena) rozmíchanou v šálku vody. Jakmile šťáva zhoustne, dále nevaříme.

Příloha: vařená rýže nebo vlasové nudle, hlávkový salát



Kachna s pomerančem

1 kachna, mandle, 2 pomeranče, sůl, marináda: 2 lžíce sójové omáčky, pálivá paprika nebo tabasco, drcený pepř, 1 lžička mletého zázvoru nebo drobně usekaný, 1/2 lžičky mleté skořice, mletý badyán, 2 lžíce desertního vína, 2 lžíce pomerančové šťávy, 1 lžička pomerančové kůry nastrouhané, 1 lžíce karamelu, placky: 300 g hladké mouky, sůl, voda, vepřové sádlo, mletý pepř

Menší kachnu rozdělíme na porce, mírně osolíme, opepříme a potřeme marinádou smíchanou ze všech přísad (místo místo karamelu lze použít med, zázvor drobně usekat. Kachnu potřenou marinádou dáme do chladu rozležet na 2 hodiny. Pak porce kachny pomalu upečeme. Během pečení potíráme zbylou marinádou a podléváme vodou a poléváme vypečenou šťávou. Před dopečením posypeme mletými mandlemi či ořechy. Upečené porce kachny srovnáme na táč, obložíme plátky pomeranče a podáváme s rýží. Vhodné jsou i tenké placky. Ty připravíme tak, že z hladké mouky a vody zaděláme tužší těsto. Tence rozválíme, vykrojíme placky asi 12 cm v průměru a upečeme na suché plotně. Po upečení lehce pomastíme a skládáme na sebe.

Každý položí na placku kousek masa namočený ve vypečené šťávě, kousek pomeranče, svine jako omeletu a krájí sousta, která lze namáčet tyčinkami ve vypečené šťávě nebo ve zředěné sójové omáčce.



Játra po S'Čchuansku

500 g vepřových jater, škrobová moučka, 5 lžic rostlinného oleje, 2 dkg sušených hub, 1 stroužek česneku, 3 mladé cibulky, 1 lžička moučkového cukru, 1/2 lžičky mletého zázvoru, pálivá paprika, 2 lžíce sójové omáčky, 1 dl vývaru, 2 lžíce desertního vína, 100 g fazolových lusků, glutasol

Pokrájíme máčené sušené houby na kousky, česnek na plátky, mladé cibulky na dvoucentimetrové kousky. Játra nakrájíme na tenké plátky o velikosti sousta. Obalíme je ve škrobové moučce a prudce za stálého míchání opečeme na oleji. Přidáme k nim houby, česnek a cibulky. Osmahneme, promícháme, přidáme cukr, zázvor, pálivou papriku, sójovou omáčku, vývar, víno, glutasol a krátce povaříme. Nakonec přidáme sterilované nebo vařené fazolové lusky pokrájené na třicentimetrové kousky. Prohřejeme, promícháme a stáhneme z ohně. Opečená játra mají zůstat křehká, proto je nutná rychlá příprava.

Místo fazolek je možné použít zeleninovou tykev, špenát, zelí, pórek, kedlubnu nebo celer, případně bambusové výhonky nakrájené na nudličky o délce 2 cm. (Syrovou zeleninu opečeme spolu s cibulkou.)



Maso dvou barev

250 g vepřové kýty (plec), špetka soli, 1 vejce, 1 lžička škrobové moučky, 250 g vepřových jater (vepřová, telecí, drůbeží), 1 lžička škrobové moučky, 3 lžice vepřového sádla, 150 g zelí nebo paprik, sójových výhonků, 2 stroužky česneku, 1 feferonka nebo lžička chilli,

Zálivka: 2 lžice desertního vína, 1 lžice sójové omáčky, špetka moučkového cukru, špetka glutasolu nebo lžička vegety, 50 g sušených hub, 1 šálek vývaru (voda)

Vepřové maso nakrájíme na tenké plátky (asi 3 mm silné) po vlákně a překrojíme na kousky o velikosti sousta. V misce je promícháme s rozšlehaným vejcem a s máčeným škrobem, mírně osolíme a necháme chvíli odležet. Játra nakrájíme podobně a v jiné misce smícháme se škrobovou moučkou. Zelí jemně nakrájíme, spaříme vroucí vodou a dáme okapat. Česnek nakrájíme na plátky, stejně tak pálivou papriku. Připravíme si do hrnku zálivku z uvedených přísad.

Na hlubší pánvi rozpálíme sádlo, opečeme nejprve vepřové plátky z obou stran, vyjmeme a dáme zatím stranou, pak opečeme plátky jater, nakonec spařené zelí. Vratíme na pánev osmažené vepřové maso a játra, přidáme pálivou papriku a česnek a zalijeme vše připravenou zálivkou. Podusíme na mírném ohni několik minut. Zakápneme červeným olejem (olej s pálivou paprikou).



Nudle dlouhého života

rýžové nudle nebo špagety, sůl, 1 lžíce vepřového sádla, 3 lžíce oleje, 100 g vepřového masa, 50 g vepřových jater, 100 g kuřecích prsíček, 3 mladé cibulky, 2 stroužky česneku, 1 malý lilek, 2 papriky, 50 g bambusových výhonků (pórek, kedluben, celer), 1/2 lžičky drceného pepře, 1 lžíce mletého zázvoru, špetka pálivé papriky, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce desertního vína, sůl, glutasol, vývar nebo voda,

Omáčka: hrst malých žampionů, 1 lžíce oleje, 1 lžíce hladké mouky, 2 dl vývaru, 1 lžička sójové omáčky

Na oleji zpěníme nakrájené mladé cibulky, na plátky nařezaný česnek, přidáme vepřové maso nakrájené na tenké plátky, drůbeží na nudličky, játra na plátky. Osmahneme, přidáme na kostičky nakrájený lilek, paprikové lusky nařezané na pásy, na hranolky nakrájené bambusové výhonky nebo jinou zeleninu a za stálého míchání osmažujeme. Pak přidáme sójovou omáčku, víno, pepř, pálivou papriku a zázvor, promícháme, podlijeme několika lžicemi vývaru nebo vody, krátce podusíme, dochutíme glutasolem a solí a dáme stranou. Mezitím uvaříme rýžové nudle nebo špagety, promícháme se lžící sádla a ponecháme v teple.

Čerstvé žampiony osmahneme na oleji, zaprášíme moukou, chvíli opékáme, až jíška začne žloutnout. Pak zalijeme vývarem, promícháme, povaříme, přidáme sójovou omáčku a ještě krátce za stálého míchání hotovou omáčku prohřejeme.

Na nudle dáme směs masa se zeleninou a přelijeme žampionovou omáčkou.



Pekingské maso

500 g roštěnky nebo svíčkové, 2 kapie (červené a zelené, příp. i sterilované), 1 cibule, 1 vejce, 1 lžička škrobové moučky, 1 lžíce vína, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžíce sójové omáčky, špetka mletého zázvoru, špetka pálivé papriky, sůl, olej, glutasol nebo vegeta

Maso nakrájíme na jemné nudličky, smícháme s rozšlehaným vejcem, vínem, se škrobovou moučkou, cukrem, paprikou a zázvorem. Prudce opečeme ze všech stran na rozpáleném oleji za stálého míchání, přidáme drobně nakrájenou cibuli a kapie. Mícháme dále na pánvi asi 2-3 minuty, pak přidáme sójovou omáčku, špetku glutasolu, případně sůl. Prohřejeme a promícháme.

Příloha: rýže a zeleninový salát



Skopové maso se sójovými klíčky

300 g skopového masa, 100 g sójových klíčků, 1/2 lžičky soli, 1 lžička škrobové moučky, 3 lžice rostlinného oleje, 1 stroužek česneku, 50 g mandlí, 1 paprika,

zálivka: 1 lžice desertního vína, 1 lžice sójové omáčky, 1 feferonka, mletý zázvor, moučkový cukr, glutasol, 1 dl vývaru

Libové skopové maso (kýta, hřbet) nakrájíme na tenké plátky (2 mm) o velikosti přibližně kovové pětikoruny. Smísíme s rozmočenou škrobovou moučkou, osolíme a dáme stranou.

Na pánvi rozpálíme olej, prudce osmahneme sójové klíčky, vyjmeme děrovanou lopatkou a dáme stranou. Totéž uděláme s čerstvou, na proužky nakrájenou červenou kapií (použijeme-li sterilovanou kapii, dáme ji až do hotového pokrmu). Nyní do téže pánve dáme opražit plátky masa, přidáme česnek rozkrájený na plátky, osmahneme za stálého míchání z obou stran a zalijeme zálivkou, připravenou ze všech uvedených přísad (feferonku pokrájíme nebo nahradíme chilli). Krátce povaříme. Pak přidáme opražené mandle, osmažené sójové klíčky a proužky kapie (případně nakládanou kapii). Promícháme. Nakonec zakápneme pokrm několika kapkami oleje.

Podáváme s těstovinami - nejlépe vlasovými nudlemi (s petrželkou a celerovou natí), nebo s rýží a zeleninovým salátem.

Místo sójových klíčků lze použít jemně na proužky nakrájené bílé zelí, celer nebo kedluben.



Šuang-si - Štěstí

500 g roštěnce nebo svíčková, 1 vejce, sůl, 1 lžička škrobové moučky, 2 lžice vepřového sádla, 5 žampionů nebo jiných hub, 1 lžice jidášova ucha, 1 šálek zelí (špenátu nebo mangoldu), 1 lžička mletého zázvoru, 1 kapie (i sterilovaná), 1 stroužek česneku, špetka pálivé papriky, 1 dl vývaru (i z polévkové kostky),

Zálivka: 2 lžice desertního vína, sójová omáčka, 1 lžička moučkového cukru, špetka glutasolu nebo vegety, 1 lžička škrobové moučky

Maso pokrájíme na tenké (asi 2-3 mm silné) plátky a ty překrojíme na kousky o velikosti sousta. Maso smícháme s vejcem, škrobovou moučkou a solí.

Na pánvi zahřejeme část sádla, rychle opečeme maso dorůžova, vyjmeme je a dáme stranou. Ke zbylému sádlu přidáme ještě jednu lžici sádla a zahřejeme. Do rozehřátého sádla dáme na plátky pokrájené žampiony, usekané máčené sušené houby, zelí nebo špenát, mletý nebo drobně nakrájený zázvor, na kostičky nakrájenou kapii, plátky česneku, pálivou papriku a za stálého míchání několik minut opékáme. Pak přidáme maso, zalijeme vývarem a ještě podusíme několik minut za stálého míchání.

V hrnku smícháme víno, sójovou omáčku, cukr, škrob a glutasol a zamícháme do směsi masa a zeleniny na pánvi. Ještě chvíli podusíme za stálého míchání. Podle chuti přidáme sůl.

Podáváme s rýží nebo těstovinami a doplníme zeleninovým salátem.



Šuej-Ču-Žou - Vepřové maso se špenátem

600 g vepřové kýty, 2 vejce, špetka soli, 1 lžíce škrobové moučky (Solamyl), olej, vepřové sádlo, 300 g špenátu nebo pekingské zelí, příp. mangold nebo bílé zelí, 1 šálek vývaru, 2 lžíce desertního vína, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce oleje, špetka chilli papričky (drcené), špetka bílého pepře (drceného), glutasol nebo vegeta

Maso nakrájíme na tenké plátky o velikosti pětikoruny. Na misce ušleháme vejce se solí a máčeným škrobem. Směsí zalijeme maso a dáme odležet do chladničky. Potom maso obalené směsí z vajec rychle opečeme na oleji a olej slijeme. Na pánev si dáme rozehrát sádlo, přidáme hrubě pokrájené lístečky čerstvého špenátu, nebo jemně pokrájené pekingské zelí (i bílé zelí), nebo hrubě posekaný mangold. Zalijeme vývarem, vínem, sójovou omáčkou. Podusíme několik minut, až zelenina zkréhne, za stálého míchání. Dochutíme glutasolem. Na oleji osmahneme pálivé papričky a pepř a vzniklým ostře chutnajícím olejem přelijeme hotový pokrm.

Příloha: rýže nebo vařené nudle



Vepřové maso s mandlemi

400 g vepřové kýty, 1 lžička škrobové moučky, sůl, 1 bílek, 50 g mandlí, 4 žampiony, 100 g bambusových výhonků, 3 lžíce rostlinného oleje, 1 paprika, 1 pórek, 2 stroužky česneku, špetka mletého zázvoru, špetka pálivé papriky,

Zálivka: 2 lžíce vína, 1 lžička škrobové moučky, 1 lžička sójové omáčky, špetka glutasolu, 1/2 dl vývaru

Libové maso nakrájíme na drobné kostičky, smícháme s rozšlehaným bílkem a škrobovou moučkou, lehce osolíme a necháme chvíli odležet. Mezitím nakrájíme papriku na kostičky, pórek, žampiony, bambusové výhonky (nebo kedlubnu) a česnek na plátky.

Na hlubší pánvi rozpálíme olej, přidáme kostičky masa, rychle opečeme ze všech stran, vsypeme opražené mandle, osmahneme. Přidáme papriku, žampiony, pór a česnek, promícháme, opečeme, okořeníme zázvorem a paprikou a zalijeme zálivkou. Podusíme několik minut za stálého míchání.

Příloha: rýže



Voňavé hovězí kostky

500 g hovězí kýty, 3 lžíce rostlinného oleje, 1 cibule, 100 g karotky, 80 g bambusových výhonků, 3 badyány, 3 lžíce sójové omáčky, 1/4 lžičky mletého zázvoru, 1 lžička moučkového cukru, glutamol, 2 lžíce bílého vína, 1.5 dl vývaru, sůl, cibulová nať

Hovězí maso (roštěná nebo kýta) nakrájené na kostky prudce osmažíme na oleji. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli. Připravíme si karotku nakrájenou na hranolky asi 3 cm dlouhé a konzervované bambusové výhonky (kedlubnu) nakrájené stejně jako karotka. Do pánve přidáme badyán (dávka je udána v celých hvězdicích), zázvor, cukr, osmahneme, pak vmícháme sójovou omáčku, víno, glutamol a vývar. Zakryjeme pokličkou a dusíme do poloměkka. Pak přidáme nakrájenou karotku (příp. i syrovou kedlubnu) a dusíme ještě 15 minut. Nakonec přidáme konzervované, na hranolky nakrájené bambusové výhonky, dochutíme podle potřeby sójovou omáčkou, vínem, solí a glutamolem. Přidáme mladou cibulovou nať nakrájenou na třicentimetrové kousky. Promícháme.

Příloha: rýže



Kantonské jarní závitky

Nádivka: 300 g mletého masa (vepřové nebo drůbeží), 100 g bambusových výhonků, celer nebo mladé květní stvoly česneku, sůl, 1 cibule, 1 lžice sušených hub, 1 lžice vodky, 1 lžička moučkového cukru, špetka mletého zázvoru, špetka mletého pepře, 1 lžička škrobové moučky, špetka glutasolu nebo vegety, 1 lžice sójové omáčky, olej,

Těsto: 200 g hladké mouky, 100 g škrobové moučky, sůl, 1 vejce, horká voda,

Obal: 4 lžice hladké mouky, 3 lžice škrobové moučky, voda

Na lžici oleje zpěníme drobně pokrájenou cibuli a zeleninu (bambusové výhonky, celer, česnekové stvoly), přidáme předem namočené a usekané houby, maso, cukr, zázvor, pepř, škrobovou moučku, sójovou omáčku. Opečeme za stálého míchání a nakonec přidáme vodku a glutasol, podle chuti osolíme a dáme stranou.

Připravíme si těsto z hladké mouky, škrobové moučky a vroucí vody, kterou postupně přiléváme, až vznikne řídkší těsto jako na palačinky. Pak zašleháme vejce. Z těsta upečeme na rozpálené pánvi vytřené jen slabě olejem velmi tenké palačinky o průměru 15-20 cm. Upečeme je jen po jedné straně; jakmile ztuhnou, vyjmeme je a skládáme na sebe, aby zůstaly vláčné. Potom je naplníme masitou směsí, uzavřeme jako psaníčko a stočíme do ruličky.

Na obalení si připravíme řídké moučné těstíčko. Každý závitek v něm omočíme a osmažíme ze všech stran dozlatova.

Křupavé závitky podáváme k vínu nebo jako předkrm.



Kořeněné masové kuličky Čcha-Wan-Tsi

350 g mletého masa, 1 cibule, 1 lžička mletého zázvoru, mletá skořice, koriandr, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžice smetany, 1 lžice vody, 1 lžice bambusových výhonků, 1 lžice desertního vína, pálivá paprika, 1/2 lžičky glutasolu, 1 lžice škrobové moučky, sůl, rostlinný olej, mletý pepř

Jemně mleté maso důkladně promícháme s jemně nakrájenou cibulí, mletým zázvorem, koriandrem, skořicí, sójovou omáčkou, smetanou, vodou, drobně usekanou zeleninou (bambusové výhonky můžeme nahradit celerem, zelím, špenátem), vínem, pálivou paprikou, glutasolem, drcenými máčenými krevetkami (ty nemusí být) a škrobovou moučkou. Podle potřeby dosolíme.

Směs dobře prohněteme. Pak z ní tvarujeme drobné kuličky o průměru asi 2 cm, lehce je obalíme ve škrobové moučce a usmažíme v rozehřátém oleji dozlatova ze všech stran. Uložíme na mísu vyloženou listy hlávkového salátu a podáváme se sójovou omáčkou nebo se směsí pepře a soli, do které se kuličky při jídle namáčejí. Pokrm může být podáván jako předkrm nebo k vínu, a nebo doplněný rýží a salátem jako hlavní chod.



Lví hlavy - Šitsitou

500 g mletého masa nebo jemně sekaného, 1 cibule, 1 vejce, špetka pálivé papriky, 2 lžíce vína, 100 g bambusových výhonků nebo celeru, 2 lžíce sušených hub (předem namočených), 1 lžička mletého zázvoru, sůl, špetka moučkového cukru, špetka glutasolu, olej, škrobová moučka, 500 g zelí, 1 lžíce vína, špetka pálivé papriky, 1 lžička moučkového cukru, 1/8 l vývaru, 1 lžíce sójové omáčky

Mleté maso promícháme s drobně nakrájenou cibulkou, vejcem, paprikou a vínem. Přidáme bambusové výhonky nebo celer (drobně na kostičky pokrájené a osmažené na oleji), posekané namočené houby, zázvor, sůl, cukr a glutasol. Dobře prohněteme a necháme chvíli odležet. Z masy utvoříme 2 koule na porci, obalíme ve škrobové moučce a dáme stranou.

Zelí rozebereme na listy, odstraníme silná žebra a listy nařežeme na větší kousky (6 cm x 6 cm). V kastrolu rozehřejeme olej, dno pokryjeme polovinou nakrájených zelných listů a lehce osmahneme. Na jiné pánvi osmažíme koule do zlatohněda, opatrně položíme na zelné listy a zakryjeme zbylou polovinou nakrájeného zelí. Zalijeme vývarem, smíchaným s pálivou paprikou, cukrem, sójovou omáčkou a vínem a dusíme asi 1/2 hodiny.

Příloha: rýže



Masové taštičky 'Tiao-C'

Náplň: 350 g mletého masa, 1 cibule, 1 lžice desertního vína, 1/2 lžičky mletého zázvoru, badyán, glutamol, 50 g bambusových výhonků, sůl, 1 lžice sójové omáčky, 2 lžice vody, 1 lžička škrobové moučky, pálivá paprika,

Těsto: 400 g hladké mouky, 1 dl vody,

Omáčka: 2 lžice sójové omáčky, 1 lžička rostlinného oleje, pálivá paprika, 2 lžice vývaru, mletý zázvor, 2 stroužky česneku, 1 lžička octa

Nejprve připravíme z mouky a vody hladké tužší těsto. Dobře ho propracujeme a necháme asi půl hodiny odpočinout přikryté utěrkou.

Mezitím zpracujeme masovou náplň ze všech přísad. Nejprve smícháme mleté maso s drobně pokrájenou cibulí, bambusovými výhonky (nebo jinou zeleninou: zelí, paprika, celer) a pak s ostatními přísadami. Dobře prohněteme, podle potřeby osolíme a dochutíme pálivou paprikou. Masovou směs uložíme do chladu.

Z odpočatého těsta vyválíme tenkou placku jako na nudle. Sklenkou na vodu vykrajujeme kolečka. Na každé položíme lžičku masové náplně, přeložíme napůl a okraje taštičky důkladně stiskneme tak, aby se těsto dobře spojilo. Uzavřené plněné taštičky vložíme do vroucí vody a pomalu vaříme asi 10 minut. Pak je vybereme cedníkem na mísu, lehce pokropíme olejem nebo rozpuštěným sádlem a horké podáváme na míse spolu s omáčkou.

Taštičky pojídáme tak, že je máčíme v omáčce. Tu připravíme prošleháním všech přísad.



Uzlíčky plněné masitou nádivkou

Nádivka: 300 g mletého masa, 150 g celeru (pórek, kapusta, paprika, zelí, kedluben), 1 lžice sójové omáčky, 1 lžička mletého zázvoru, špetka pálivé papriky, sůl, špetka glutasolu, 2 stroužky česneku, 1 cibule, 1 dl vody, 1 dl desertního vína (vodka), 50 g sušených hub, 1 vejce, těsto: 500 g hladké mouky, 200 ml vody, sůl, omáčka: 3 lžice sójové omáčky, 3 lžice rostlinného oleje, 1 lžice octa, špetka mletého pepře

Nejdříve připravíme nádivku promícháním masa, jemně nakrájené nebo nastrouhané zeleniny (celer, pór nebo kapusta, paprika, zelí, kedluben), koření, drceného česneku, drobně nakrájené cibule a máčených sušených hub. Přidáme víno, vodu, špetku glutasolu, vejce. Osolíme a dobře promícháme.

Pak připravíme těsto. V míse přelijeme mouku se solí vroucí vodou a dobře prohněteme. Z těsta vytvoříme váleček o průměru asi 5 cm a nakrájíme jej na kolečka široká asi 1 - 1.5 cm. Vál pomastíme dobře olejem a jednotlivá kolečka zpracujeme na tenké placičky se silnějším středem. Okraje placičky prsty ještě ztenčíme. Placičku položíme na dlaň, do středu dáme kuličku masité nádivky a prsty zmáčkne, až se vytvoří raneček ne zcela uzavřený. Uzlíčky naskládáme do pařáku s vroucí vodou a vaříme asi 10 - 15 minut na podložce v páře.

Hotové uzlíčky ozdobíme (sekanou pažitkou), a podáváme teplé, pokapané omáčkou, kterou připravíme prošleháním sójové omáčky se všemi přísadami. Doplňme zeleninovým salátem. Můžeme podávat i jako předkrm.



Kudrnatá omeleta s mušlemi

4 mladé cibulky s natí, 2 pokrájené žampióny, 3 vejce, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžice vody, 1 lžice brandy, 1/2 lžičky glutasolu, špetka moučkového cukru, sůl, 1 lžička krabí moučky, mušle, olej

Na rozpáleném oleji na pánvi osmahneme pokrájenou cibulku a žampióny. Mezitím rozšleháme vejce se sójovou omáčkou, vodou, brandy, glutasolem, cukrem, solí a krabí moučkou (lze nahradit proužkem sardelové pasty, ale nemusí být).

Vaječnou směs vylijeme na pánev s cibulkou a žampióny. Po krátké chvíli nožem nebo vidličkou narušujeme okraje omelety a natáčením pánve přiléváme do vzniklých mezer řídkou vaječnou směs. Když začne omeleta tuhnout, přidáme konzervované mušle (čerstvé mušle osmahneme se žampióny a cibulkou). Okraje omelety zalijeme lžící oleje, přiklopíme pokličkou a na mírném ohni necháme omeletu naskočit. Okraje omelety mají být "kudrnaté".

Obložíme pokrájenými rajčaty, paprikami, okurkami a podáváme s bílým pečivem nebo chlebem.



Pikantní kousky ryby

750 g rybího filé, rostlinný olej,

marináda: 5 mladých cibulek, 2 lžice desertního vína, 1 lžice hořčice, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžička mletého zázvoru, 1 lžička octa, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžička glutasolu

Rybu (filé, kapra, úhoře) nakrájíme na proužky 2 x 3 cm. Připravíme si do misky marinádu z pokrájené cibulky (mladé i s natí, příp. cibuli), ostré hořčice a ostatních přísad a nejméně na 20 minut do ní ponoříme kousky ryby. Pak je vyjmeme a necháme okapat do misky. Ochlé proužky rybího masa prudce opečeme na oleji ze všech stran. Rybu vyjmeme a dáme stranou. Na témže oleji krátce povaříme zbytek marinády. Potom vložíme do vzniklé směsi nazpět kousky ryby a zamícháme.

Příloha: rýže a zeleninový salát



Smažená ryba s ostrosladkou omáčkou

4 pstruzi, sůl, rostlinný olej,

těstíčko: 3 bílky, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce škrobové moučky, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžíce rostlinného oleje,

omáčka: 1 cibule, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžička citrónové šťávy, 1 lžička mletého zázvoru, 1/4 lžičky pálivé papriky, 1 lžíce rostlinného oleje, 2 lžíce vývaru, 1 lžíce karamelu

Menší ryby (pstruh, okoun, lín) očistíme a ponecháme hlavu i ocas. Na talíři si připravíme těstíčko z ušlehaných bílků nebo vajec, mouky, škrobové moučky, sójové omáčky a oleje. Je-li těstíčko příliš řídké, přidáme trochu mouky. Rybu osolíme, obalíme v těstíčku a smažíme v rozpáleném oleji nebo sádle dorůžova ze všech stran.

Mezitím si připravíme ostrosladkou omáčku. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme cukr, zázvor, pálivou papriku, sójovou omáčku, karamel, citrónovou šťávu. Krátce prohřejeme a stáhneme z ohně, podle potřeby přidáme trošku vody nebo vývaru.

Osmaženou rybu polejeme omáčkou a pokapeme ještě olejem.

Příloha: rýže a zeleninový salát



Úhoř v ostré omáčce

1 kg úhoře (kapr, candát, okoun aj.), olej, sůl,

Omáčka: 1 lžíce červeného oleje nebo 1/4 lžičky drcených chilli papriček s olejem, 1 lžička mletého zázvoru, sůl, 2 lžičky moučkového cukru, 1 lžička citrónové šťávy, 1 lžíce česneku, 2 lžíce sójové omáčky, 3 lžíce desertního vína

Rybu očistíme a ponecháme hlavu i ocas. Pak ji až k páteři nařízneme asi 5 cm od sebe vzdálenými hlubšími řezy a osolíme. Potom rybu ze všech stran opečeme na oleji nebo grilujeme potřenou olejem. Mezitím si připravíme omáčku. Na oleji zpěníme koření, cukr a přidáme prolisovaný česnek a ostatní přísady. Krátce povaříme a stáhneme z ohně. Opečeného úhoře (nebo jinou rybu) přelejeme částí ostré omáčky, nebo ji podáme zvlášť k namáčení soust rybího masa. Sousta měkkého rybího masa se odlupují jídelními hůlkami.

Podáváme s rýží a zeleninovým salátem.



Badyánová vajíčka s mistrovskou omáčkou

5 vajec, 1 lžička badyánu (asi 6 hvězdiček), 3 lžice sójové omáčky, 1 lžice červeného oleje (nebo olej a špetka chilli), voda,

Mistrovská omáčka: 2 lžice sójové omáčky, 2 lžice vody, špetka moučkového cukru, 1 lžice oleje, špetka zázvoru, 1 drobně usekaná menší cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžice desertního vína, 1/2 lžičky škrobové moučky, 1 dl vývaru z kostky

Vejsce uvaříme ve skořápce natvrdo. Ochladíme ve studené vodě. Lehce naklepeme skořápky a opatrně oloupeme, abychom nepoškodili povrch bílku. Oloupaná vejce pak znovu - alespoň 20 minut - povaříme v menším hrnku ve směsi vody, sójové omáčky, badyánu a oleje. Během varu musí být vejce úplně ponořená v tekutině. Povrch bílku dostane hnědavou barvu, ale neprobarví se. Hotová vejce vyjmeme, necháme okapat.

Pak je rozkrájíme na čtvrtky či osminky a podáváme jako předkrm doplněný kapií, rajčaty a salátovými lístky. K tomu podáváme mistrovskou omáčku, do níž kousky vajec namáčíme, nebo je na talíři omáčkou polijeme.

Mistrovskou omáčku připravíme smícháním všech součástí, směs pak povaříme za stálého míchání.



Ostrý okurkový salát

500 g salátových okurek, 3 ks chilli papričky (čerstvé nebo sušené), 1 lžice oleje,

Zálivka: 1 lžice octa, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžička moučkového cukru, sůl, mletý pepř, mletá paprika, 1/2 dl vody,

Na ozdobu: pažitka, zelená petrželka, cibule (červená), kapie, kopr, pórek nebo mladá naťová cibulka

Okurky oloupeme (u mladých skleníkových okurek ponecháme slupku) a nakrájíme na tenké plátky či nudličky. Na oleji opečeme pálivé papričky, vyjmeme je a prochladlý ostrý "červený" olej nalijeme na okurky. Připravíme si zálivku. V šálku rozšleháme ocet se sójovou omáčkou, cukrem, solí, se špetkou čerstvého mletého pepře, sladké mleté papriky a s trochou vody. Když se cukr a sůl rozpustí, přelijeme nakrájené okurky zálivkou s červeným olejem. Promícháme a necháme v chladu rozležet. Salát podáváme vychlazený. Před podáváním jej můžeme ozdobit drobně sekanou pažitkou, či petrželkou nebo koprem, případně na kroužky nakrájenou červenou cibulí nebo pórem, či mladou cibulkou i s natí, popřípadě proužky čerstvé, či sterilované kapie apod.



Salát z pekingského zelí

500 g pekingského zelí, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžíce octa, špetka chilli, špetka glutasolu, špetka mletého zázvoru, 1 lžíce rostlinného oleje, 1 šálek jidášova ucha, 3 lžíce nakládané kapie, sůl, 1 lžíce sezamových semínek

Pekingské zelí zbavíme vnějších listů, promyjeme a napříč krájíme na tenké proužky. Přidáme sójovou omáčku, cukr, ocet, koření a olej a dobře prohněteme. Pak přidáme pokrájené vařené černé (i jiné) houby, kapie a podle chuti přisolíme. Promícháme.

Dáme vychladit a studený podáváme posypaný opraženými sezamovými semínky nebo sekanými burskými oříšky.



Teplý salát Čchao San Jang

1 salátová okurka, 2 papriky, 15 dkg kukuřičných zrn, 2 šalotky, 3 stroužky česneku, 1 feferonka, 1 lžička mletého zázvoru, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžíce octa, sůl, špetka glutasolu, 2 lžíce rostlinného oleje, mletý pepř

Okurku nakrájíme na tenké plátky, rovněž čerstvé mladé kukuřičné palice, které můžeme použít místo kukuřičných zrn. Cibuli na kolečka, česnek na plátky, papriky na kostičky. Na pánvi rozpálíme olej a opečeme krátce postupně česnek, cibuli, nakrájenou papričku, zázvor, kukuřici (i konzervovaná okapaná zrna), okurku, papriky, přidáme zázvor, sójovou omáčku, sůl, pepř a glutasol - vše zas stálého míchání. Nakonec přidáme ocet. Promícháme a podáváme teplé jako salátovou přílohu. Salát je ale chutný i studený.



Tykvový salát

500 g tykve, 2 lžíce rostlinného oleje, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžíce sójové omáčky, špetka glutasolu, 1/2 lžičky pálivé papriky, mletý pepř, 2 kapie, pažitka, 1 lžíce octa

Mladé tykve (cukety) neloupeme, starší zbavíme slupky a nakrájíme na kostičky nebo na tenké plátky. Na oleji je opečeme spolu s pálivou paprikou. Necháme vychladnout a zalijeme je marinádou z cukru, octa, sójové omáčky, glutasolu a pepře. Přidáme na proužky jemně pokrájenou čerstvou červenou paprikou (nebo řezanou nakládanou), dobře promícháme a dáme vychladit. Ozdobíme pokrájenou pažitkou nebo mladou cibulovou natí.



Zelný salát po čínsku

500 g zelí, 1 šálek jidášova ucha, 2 lžíce rostlinného oleje, 2 ks chilli papričky, 2 cibule, 3 stroužky česneku, 1 lžička mletého zázvoru, moučkový cukr, sůl, celý pepř, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička octa, 2 kapie

Zelí nakrájíme na kousky (2 x 2 cm) a 10 minut povaříme v lehce osolené vodě. Zvlášť uvaříme předem namočené houby. Přecedíme a zelí i houby dáme okapat. Na oleji opečeme podrcenou chilli papričku a olej slijeme na zelí. Červené cibule pokrájíme na kroužky, česnek prolisujeme, červené kapie jemně nakrájíme a přidáme k zelí. Ochutíme zázvorem, cukrem, solí, hrubě drceným pepřem, sójovou omáčkou a octem. Promícháme, necháme alespoň 20 minut uležet, podle potřeby přidáme sůl. Salát podáváme vychlazený.

Podobný salát připravíme i z červeného zelí, pak použijeme bílou cibuli.



Placičky Šao-Ping

400 g hladké mouky, špetka soli, 1 dl horké vody, vepřové sádlo, 1 vejce, burské oříšky nebo sezamová semínka

Do hladké mouky promíchané se špetkou soli přidáváme po lžících horkou vodu, až zpracujeme tužší těsto. Necháme ho asi 1/2 hodiny odležet pod ubrouskem. Pak ho rozválíme na placku (jako na nudle) asi 1-2 mm tlustou. Lehce potřeme vlhkým sádlem, přeložíme napůl a znovu rozválíme. Opět potřeme sádlem a znovu přeložíme. Tento proces opakujeme asi pětkrát. Nakonec placku rozválíme a skleničkou (tvořítkem) vykrajujeme placičky. Potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme sekanými burskými oříšky. Upečeme je na mírně vymaštěném plechu v silně vyhřáté troubě do hnědožluta.

Křupavé placičky vytvářejí lístkové vrstvy. Pojídáme je jako zákusek k vínu, nebo se podávají k masitým čirým polévkám.



Meloun plněný ovocem - Šijin Guo Pin

1 meloun (1,5 kg), 100 g pomeranče (nebo mandarinkový kompot), 100 g kompotu z liči, 100 g kompotu z rambutanu, 100 g ananasového kompotu, 100 g švestkového kompotu nebo broskvového případně rynglový či hroznový, 5 dl brandy (rum), moučkový cukr, karamel, šlehačka

Ze zralého melounu vyřízneme košíček a z něho vybereme lžící dužninu. Okraje košíčku ozdobíme vykrajováním podle vlastní představy. Melounovou dužninu nakrájíme ozdobným nožem na kostky, nebo lžičkou vytvoříme kuličky. Potom smícháme s okapaným kompotovaným nebo čerstvým ovocem. Nemáme-li čínské druhy ovoce, použijeme tuzemské druhy kompotu (višně, třešně, meruňky, broskve, hrozny, maliny, jahody, švestky, ostružiny, angrešt, hrušky). Naplněný melounový košíček pokapeme brandy nebo rumem, podle chuti přidáme práškový cukr. Dáme dobře vychladit a ledový podáváme. Každý si na misku položí vychlazené ovoce s melounovou dužninou a vzniklou šťávou, případně přelije lžičkou karamelu. Vhodný je i kopeček šlehačky, ten však se v Číně nepodává.



Pa Pao Fan - Rýžový desert s ovocem

100 g meruněk (nebo broskví, hroznů, švestek, liči, třešní, rambutanu), 50 g rozinek, 50 g kandovaného ovoce, 100 g ananasu nebo pomeranče (popř. tykvový kompot s ananasem), 150 g mandlí nebo ořechů, 250 g rýže, 3 dl mléka, 80 g moučkového cukru, 1 cl rumu nebo ovocného likéru, trochu vanilkového lusu drceného (nebo vanilinový cukr), 20 g želatiny, 2 bílky, olej na vymazání formy, malinový sirup (nebo karamelový), šlehačka

Nejprve v trojnásobném množství vody rozvaříme rýži do kašovité konzistence. Čerstvé (nebo okapané kompotové) a kandované ovoce drobně nakrájíme (asi na velikost rozinky). Mandle nebo ořechy usekáme a přidáme do kašovitě rýže spolu s ovocem, rozinkami, mlékem, cukrem, vanilkou, likérem a želatinou namočenou a rozmíchanou v 1 dl vody. Dobře promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a vmícháme do rýžové hmoty. Formu na pudink dobře vytřeme olejem, naplníme připravenou směsí a vaříme 15-20 minut v páře. Vychladlý desert vyklopíme, ozdobíme ovocem a přelijeme karamelovým sirupem (popř. malinovým). Nakrájené porce můžeme doplnit ovocem, případně i šlehačkou.



Smažené jablečné řezy s karamellem - Basi Ping-Kuo

5 jablek, 2 vejce, 5 lžic hladké mouky, 2 lžice brandy nebo desertního vína, 1 lžička oleje, špetka soli, olej na smažení, 50 g karamele

V kotlíku rozšleháme vejce s moukou, brandy, olejem a solí, podle potřeby zředíme vodou a vytvoříme řidší těstíčko. Jablka oloupeme, rozdělíme na osminky nebo překrojíme příčně na plátky a odstraníme jádřinec. Na pánvi rozežřejeme olej, pak namáčíme nakrájená jablka do těstíčka a prudce osmažíme dozlatova ze všech stran. Desert podáváme horký, k tomu v misce karamel, v němž namáčíme řezy z jablek. Karamel je možno koupit hotový. Lze jej i připravit ze 100 g cukru a 1 dl vody. Cukr vsypeme na rozpálenou pánev, promícháme, zalijeme vodou a za stálého míchání vodu odpařujeme, až vznikne světlý zahoustlý, ale tekutý karamel. Osmažená jablka do něj vsypeme, protřepeme a podáváme na olejem vymaštěných talířcích. K tomu servírujeme misky s chladnou vodou a ledovými kostkami na namáčení desertu (karamel ztuhne a nelepí se).

Podobně je možno připravit ananas, hrušky, třešně, banán, švestky, broskve (méně zralé), meruňky a jiné ovoce.