

Čínský základní vývar

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jo-Anne Coxová a Elizabeth Towersová: 1000 klasických receptů z celého světa, str.8, Nakladatelství

Suroviny

700 g kuřete

750 g vepřových žebírek

4 litry studené vody

3-4 kousky rozdrceného zázvoru

3 4 svázané jarní cibulky

3 4 lžice čínského rýžového vína nebo suchého sherry.

Postup

Z kuřete a vepřových žebírek odřežeme tuk a nasekáme maso na větší kusy. Vložíme všechno maso do většího hrnce a zalijeme vodou, přidáme zázvor a cibulky. Uvedeme do varu a odstraňujeme pěnu. Pak zmírníme plamen a necháme bez pokličky vařit nejméně 2-3 hodiny. Vývar přecedíme, odstraníme kuřecí a vepřové maso, zázvor i cibulky. Přidáme víno, uvedeme znovu do varu a necháme 2-3 minuty povařit. POZNÁMKA: Čínský vývar- se používá v čínské kuchyni nejen jako základ k vaření polévek, ale i v případech, kdy je místo vody potřeba dolít do pokrmu nějakou tekutinou. Po jeho uvaření a vychladnutí dáme vývar do ledničky, kde vydrží 4 - 5 dní. Právě tak ho můžeme rozlít do menších nádob, dát do mrazáku na delší dobu a podle potřeby postupně rozmrazovat.

Poznámka

KR-753. zdroj: Dadalova kuchařka