

Mali saveti za spremanje kineskih jela

Pažljivo pročitajte ceo recept pre nego što počnete da pripremate namirnice.

Unapred iseckajte sastojke i pripremite ih u odvojenim posudicama.

Veoma je važno da sastojke iseckate na približno jednake delove i to onako kako je u receptu navedeno.

Uvek koristite gustin (ili skrobno brašno), unapred razređeno sa malo vode da bi se razbile grudvice.

Nikada nemojte pržiti povrće duže od 3-5 minuta. Ne zaboravite da đumbir i beli luk sagorevaju vrlo brzo, pa ih ne treba pržiti više od trideset sekundi i to na nižoj temperaturi.

Meso koje spremate, posebno govedinu i svinjetinu, obavezno držite u marinadi. Biće ukusnije i mekše kad jelo bude spremljeno.

Slane kineske palačinke

Potrebno je:

1/2 kineskog kupusa
1 manji svež krastavac
3 jaja
1 manji praziluk
3 krompira
1 šargarepa
200 g šampinjona
300 g brašna
2,5 dl mleka
2,5 dl kisele vode
1 dl ulja
so

Testo za palačinke umesiti od 1 jajeta, brašna, vode mleka i malo soli. Ispeći na tiganju na malo ulja.

Kineski kupus iseckati i propržiti na ulju i začiniti solju ili vegetom po ukusu.

Krompir oljuštiti i iseći na tanke listiće kao za pomfrit. Isto tako i šargarepu. Propržiti na ulju, začiniti i dodati šampinjone. Praziluk i krastavac iseckati na listiće. Ispržiti kajganu i iseckati je takođe na listiće. Kad je sve gotovo, puniti palačinke.

Ko voli, može dodati kečap, majonez ili senf.

Krastavac u đumbiru

Potrebno je:

2 krastavca

1 kašičica soli

0,5 dl jabukovog sirćeta

1,5 kašika šećera

1 kašičica oljuštenog i izrendanog đumbira.

Oljuštite krastavce, dijagonalno po njima prevucite viljuškom da ostavite rebrasti izgled. Isecite ih na tanke komade. Stavite ih u posudu, posolite i dobro izmešajte. Ostavite da stoji 30 minuta i zatim ocedite višak tečnosti. Izmešajte preostale sastojke.

Dodajte u krastavce, dobro izmešajte.

Držite u frižideru nekoliko sati, pre posluživanja.

Mramorna jaja

Potrebno je:

- 10 prepeličijih ili kokošijih jaja (po želji)
 - 1 l vode
 - 2 kašike crnog čaja
 - 2 kašike soja sosa
 - so i šećer na vrh noža
 - 1/2 kašičice cimeta
 - 1-2 zvezdice anisa
 - 1-2 kardamona
 - komad đumbira
 - 1/2 male kašičice muškatoeg oraščića
-

Skuvana jaja ohladimo pod mlazom hladne vode. Koprtajanjem po dasci im slomimo ljusku, ali ih ne očistimo.

U ključalu vodu dodamo čaj, začine i jaja izlomljene ljuske pa na tihom vatri poklopljeno kuvamo oko 30 minuta.

Sklonimo sa vatre i ostavimo da se jaja ohlade u čaju.

Očišćena jaja presečemo na pola.

Služimo kao predjelo uz soja sos i propržene klice soje.

Pogačice na pari

Potrebno je:

1/3 glavice kelja
1 glavica luka
1 praziluk
3 kašike susamovog ulja
1 kašika soja sosa
2 kašike skrobnog brašna
malo soli
malo đumbira
1 dl suncokretovog ulja
300 g brašna
2 dl vode

Prosejte brašno i umesite testo, postepeno dodajući mlaku vodu. Testo pokrijte vlažnom krpom i ostavite 2 sata da odstoji. Premesite ga i ostavite preko noći. Sutradan ga ponovo premesite, razvijte ga što tanje, okruglom modlom izvadite krugove prečnika oko 10 cm.

Nadev:

Sitno iseckajte luk, praziluk i kelj, umotajte ga u krpom i iscedite sav sok iz njih. Ocedeno povrće dobro izmešajte sa đumbirom, susamovim uljem, soja sosom, skrobnim brašnom i dodajte so. Ivice testa pokvasite vodom, naflujete testo, preklopite ga i spojite ivice.

Pogačice kuvajte u ključaloj vodi, jednu po jednu, vadeći ih čim se podignu na površinu.

Krastavci u kiselkasto-slatkom sosu

Potrebno je:

4 sveža krastavca
1/2 šargarepe
1 sveža crvena paprika
1 kašičica soli

Sastojci za sos:

4 kašičice jabukovog sirćeta
4 kašičice šećera
na vrh noža soli
1 kašičica susamovog ulja

Krastavce operite, isecite na rezance, posolite i pustite da odstoje. Kad omekšaju, operite ih i ocedite.

Šargarepu isecite na tanke kolutove, a papriku na rezance.

Izmešajte sastojke za sos, prelijte preko povrća i ostavite 30-40 minuta da odstoji dok ne upiju sav sos.

Jaja sa slaninom

Potrebno je:

400 g slanine
50 g suvih vrganja
1 praziluk
4 jaja
3 kašike soja sosa
1 kašika šerija
1 kašika šećera
1/2 kašičice mešanog začina
2-3 kašike ulja

Vrganje potopite u vodu da omekšaju.

Na ugrejanom ulju ispržite iseckani praziluk. Zatim dodajte iseckane vrganje i na kockice iseckanu slaninu.

Čim meso dobije boju, dodajte soja sos, šeri, šećer i začin. Promešajte i prelijte sa 5 dl vode u kojoj su bili vrganji.

Od gore stavite oljuštena kuvana jaja i sve kuvajte još oko 1 sat.