

Rosółek prawie orientalny :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

garść kiełków sojowych ,5 grzybków mun ,sos sojowy

bulion drobiowy

1 kostka

mąka

1,5 szklanki

woda

1 szklanka (wrząca)

kurczak

1/2 szt.

wołowina

30 dag (rosołowa)

cebula

1 szt. (mała)

olej słonecznikowy

1 łyżka

makaron ryżowy

1/2 paczki (cienkie nitki)

woda

1/2 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawałek marchewki pociąć na bardzo drobne paseczki , tak samo kawałek pora i odłożyć . Grzyby namoczyć . Mięso i resztę warzyw zalać wodą , dodać kostki bulionowe i zagotować .Włożyć namoczone grzyby .Zmniejszyć gaz i gotować przez godzinę tak by bulion tylko lekko bulgotał. Wyjąć mięso , grzyby i warzywa .Do wywaru wrzucić odłożoną marchew i porę .Grzyby bardzo drobno pokroić w paseczki i włożyć do zupy razem z 1/2 kiełków sojowych .Mięso obrać od kości i zmielić . Mięso zmieszać z 1/2 kiełków sojowych .Doprawić farsz sosem sojowym , utartym imbirem , pieprzem , sosem sojowym .Na patelni rozgrzać olej i zeszklić na nim drobno usiekaną cebulę , dołożyć farsz i chwilę podsmażyć .Mąkę zalać szklanką wrzątku , wsypać szczyptę soli i zagnieść ciasto .Urywać po kawałeczku ciasta , rozplaszczając na placuszek wielkości kółka wykrojonego szklanką , nakładać farsz (1 łyżeczkę)- zlepić formując sakiewki. Zrobić tak 16- 20 sakiewek (na tyle wystarczy ciasta .(resztę farszu można zamrozić i użyć do krokietów lub naleśników).Gotować w osolonym wrzątku 2 minuty od wypłynięcia . W czasie kiedy sakiewki się gotują zagotować wodę i zalać nią makaron ryżowy. Zostawić na 5 minut. Odcedzić .
Na talerzu układać porcję makaronu, wlać rosół i włożyć po 4 sakiewki .Posypać natką pietruszki .
Ta ilość wystarcza na małe 4 porcje .

