

Ramen z makaronem soba po polsku



Składniki

Opis wykonania

1 szt. - mostek wołowy
(wywar)
4 szt. - średnia pieczarka
(wywar)
2 szt. - marchewka
(wywar)
1/2 szt. - seler (wywar)
1 szt. - korzeń pietruszki
(wywar)
2 l - woda (wywar)
2 szt. - liść laurowy
(wywar)
4 szt. - pieprz ziarno
(wywar)
4 szt. - ziele angielskie
(wywar)
kawałek imbiru (wywar)
1 szt. - cebula (wywar)
2-3 szt. - ząbek czosnku
(wywar)
500 g - makaron soba
4 szt. - jajko
1 garść - zielona cebulka
1/4 szklanka - sos sojowy
(wywar)
1 łyżka - pasta miso
(wywar - opcjonalnie)
4 szt. - średnia pieczarka
2 szt. - marchewka
kawałek imbiru 5-6 cm
1 szt. - ząbek czosnku
2-3 łyżka - sos sojowy
1/3 - 1/2 łyżeczka - pieprz
cayenne
1 łyżeczka - sos

Każdy kto uwielbia rosół powinien spróbować Ramen. Do Japonii mamy daleko, a tym bardziej do wyszukanych składników, stąd polska odsłona tego dania. Dania orientalne można tak zmodyfikować, by stały się bardziej polskie.

Przygotowujemy wywar: 1. Do wody wrzucamy mostek, zagotowujemy. Zbieramy ścięte białko z mięsa i usuwamy je. 2. Dodajemy wszystkie warzywa i przyprawy. 3. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 2-3 godziny na tłym się ogniu do zmięknienia mięsa. 4. Odcedzamy wywar. 5. Zostawiamy mięso. Dodatki: 1. Marchewkę kroimy w słupki. 2. Mięso oddzielamy od mostka i kroimy na małe kawałki. 3. Czosnek szatkujemy lub przeciskamy przez praskę. 4. Trzemy na tarce o mały oczku świeżt imbir. 5. Rozgrzewamy olej na patelni, wrzucamy przygotowamy wyżej składniki. 6. Smażymy ok 3-4min na dużym ogniu, pod koniec dodając sos sojowy, sos woochester, pieprz cayenne. W zależności od posiadanego czasu, mam dwa sposoby dalszego postępowania. I. 7. W osobnym garnku zagotowujemy wodę i przygotowujemy makaron wg przepisu na opakowaniu. 8. Kroimy pieczarki, wrzucamy je do gotującego się wywaru na 2-5min. 9. W osobnym garnku zagotowujemy wodę i wbijamy jajka, gotujemy 2-2,5min. 10. W głębokim talerzu układamy makaron. Zalewamy wywarem z pieczarkami. Dodajemy przesmażoną marchewkę z mięsem. 11. Posypujemy szczypiorkiem. II. W gotującym się wywarze gotujemy makron z pieczarkami, dodajemy jajka i czekamy 2-2,5min.