

Ryža so zeleným hráškom a Shii-take

Potrebuje:

- 20 g sušených húb shii-take
- 300 g ryže
- 80 g masla
- 60 g cibule
- 10 g mletej sladkej papriky
- trocha rasce
- soľ
- 6 lyžíc sterilizovaného zeleného hrášku
- 60 g nastrúhaného syra
- 1 dcl vývaru z kocky slepačieho bujónu

Príprava jedla:

V hrnci na rozohriatom masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľu, ku ktorej pridáme nakrájané huby, osolíme, pridáme papriku, rascu a udusíme do mäkka. K mäkkým hubám pridáme uvarenú ryžu, odkvapkaný hrášok, pridáme trocha vývaru, premiešame a dobre prehrejeme. Porcie posypeme nastrúhaným syrom. Podávame samostatne alebo ako prílohu.

Pečeň po Sečuánsky

Potrebuje:

- 20g sušeného shii-take
- 500g pečienky
- škrobová múčka
- 5 lyžíc oleja
- 1 strúčik cesnaku
- 1 cibuľa
- lyžička cukru
- hrst zelených fazuľových strukov
- 1 lyžičky zázvoru
- štipľavá paprika
- 2 lyžice sójovej omáčky
- 1 dcl vývaru
- 2 lyžice dezertného vína
- lyžička soli

Príprava jedla:

Pečienku nakrájame na tenké plátky. Obalíme ju v škrobovej múčke a prudko za stáleho miešania opečieme na oleji. Pokrájame huby, cesnak na plátky, cibuľu a pridáme k opečenej pečienke. Osmážime, premiešame, pridáme cukor, zázvor, štipľavú papriku, sójovú omáčku, vývar, víno, soľ a krátko povaríme. Nakoniec pridáme sterilizované alebo uvarené fazuľové struky pokrúpané na trojcentimetrové kúsky. Necháme prehriať, zamiešame a odstavíme. Opečená pečienka má zostať krehká, preto je nutná rýchla príprava.