

Taitei dan dan 担担面

written by Andreea



Mai intai de toate tin sa spun ca in China, un fel de mancare delicios si satios la un restaurant obisnuit poate costa chiar si 1 dolar! De multe ori taiteii sunt mancarea de baza a chinezului, si preparati in anumite supe pot constitui o masa zdravana. Cat am stat in Shanghai, nu prea am servit acest tip de supa-mancare deoarece mi se parea ca nu arata grozav si ca nici la gust nu poate fi fenomenala. Pana cand am aflat ca de fapt, poti alege singur cum sa-ti faci aceasta supa: cu carne, fara carne, cu supa de pui sau de vita, cu mai multi sau mai putini taitei, cu legume la alegere, iute sau nu, condimente de care doresti si cate ! asta e unul dintre putinele feluri de mancare unde poti sa pui in bolul de servit cam ce doresti!

Si cum, intr-o zi in China mi-am ales singura ingredientele pentru supa de taitei, am realizat ca de fapt sunt chiar buni si satiosi. Am ales urmatoarele (cantitatea de ingrediente poate varia):



*taitei din faina de grau

*o mana de spanac baby

*cateva bucatele de friptura din carne de porc

*supa de pui

*sos de soia light

*sos de soia dark

*ulei de ardei

*ulei de susan

* ulei de ardei iute

1 catel de usturoi

1/2 lingurita ghimbir proaspat tocat

*sare, zahar, piper alb sau piper Sichuan

Un tip de taitei chinezesti din faina de grau ar fi acesta, arata precum spaghettile obisnuite, dar sunt mult mai subtiri:

☒ Direct in bolul in care vom servi taiteii punem ingredientele, incepand cu condimentele si sosurile. Eu am inceput cu uleiul de ardei iute si sosul de soia

☒

apoi ghimbirul si usturoiul

☒

am fiert taiteii in apa, si i-am pus peste sosuri si condimente, apoi am scufundat intr-o oala cu apa fiarta frunzele de spanac. Supa de pui am incalzit-o si am turnat-o peste taitei

☒

pe deasupra am asezat apoi si frunzele de spanac fierte

☒

friptura de porc am taiat-o bastonase mici, si am asezat-o deasupra spanacului

☒

deasupra am mai pus cateva bucatele de ardei iute uscat asta a fost.

☒

deloc complicat, tare bun!

☒

Pofta buna!