
SMAŻONA CUKINIA Z CZOSNKIEM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1146 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg młodej cukinii ze skórą

1 1/2 łyżeczki soli

3 łyżki oleju

2 posiekane ząbki czosnku

1 łyżeczka cukru

Cukinię zetrzeć na tarce o dużych oczkach, przełożyć do cedzaka, posypać solą, odstawić na 15 min, lekko odcisnąć sok. Olej rozgrzać na gorącej patelni, dodać czosnek, mieszając smażyć na średnim ogniu 20 sek. Dodać cukinię, mieszając smażyć 2 min, wsypać cukier, starannie wymieszać nie zdejmując z ognia. Przełożyć na talerz, podawać natychmiast.

Proporcje: dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD