
SMAŻONA KAPUSTA Z POMIDORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 999 razy.

Kuchnia chińska

mała główka białej, włoskiej albo pekińskiej kapusty (około 1/2 kg)

4 średnie pomidory (około 35 dag)

3 łyżki oleju

1 roztarty ząbek czosnku

1 łyżeczka soli

szczypta pieprzu

1 łyżeczka cukru

Kapustę włoską przepołowić z góry do dołu, usunąć głąb. Pokrajać w paski o szerokości 2 cm. Pekińską pokrajać w 3 cm paski. Pomidory pokrajać z góry do dołu na 6 części. Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać olej, rozgrzać, dodać do oleju czosnek, smażyć do lekkiego zrumienienia, często mieszając. Wsypać kapustę, mieszając smażyć 3 min. Dodać pomidory, sól, cukier i pieprz, mieszając smażyć 2 minuty. Przykryć patelnię, wyłączyć gaz, pozostawić na minutę. Przełożyć na talerz. Podawać natychmiast na przystawkę. Porcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD