
CUKINIA NA OSTRO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1271 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg młodej cukinii

2 łyżki oleju 2

1 łyżka bardzo drobno posiekanego świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżeczka rozartego czosnku

2 łyżki posiekanej cebuli dymki

1 łyżeczka przyprawy "Curry" (Winiary)

1/2 szklanki wywaru I lub rosółu

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki cukru

1 łyżka sosu sojowego

1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody

Nieobraną cukinię pokrajać w centymetrowe kawałki. Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać na średnim płomieniu, dodać imbir świeży lub w proszku, czosnek, cebulę dymkę i przyprawę "Curry", mieszając smażyć 10 sek. Włożyć cukinię, wlać wywar, dodać sól, cukier, sos sojowy, wymieszać, przykryć, dusić tylko 2 min. Odkryć, wlać rozprowadzoną mąkę, mieszając zagotować. Podawać natychmiast.

Porcje: dla 3 osób - jako danie główne, z ryżem lub dla 4 - 6 osób na przystawkę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD