
MARYNOWANE OGÓRKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1126 razy.

Kuchnia chińska

1 długi ogórek około 1/2 kg

1 łyżka soli

1 łyżka oleju

1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego

Marynata:

1 łyżka pieprzu syczańskiego lub grubo zmielonego pieprzu czarnego

2 suszone ostre papryczki chilli lub 1 łyżeczka przyprawy chilli

3 łyżki octu (10%)

2 łyżeczki wody

3 łyżki cukru

1 rozgnieciony ząbek czosnku (dowolnie)

Ogórki po odcięciu końców ułożyć między pałeczkami lub patyczkami. Kroić w poprzek w cienkie plasterki, aż nóż napotka opór pałeczek. Co 4 plasterki odciąć. Kawałki ogórka posypać łyżką soli, odstawić aż zmiękną na około 30 min, osączyć, ułożyć na desce, obciążyć, odstawić na 10 min. Tymczasem przygotować marynatę. Mały rondel postawić na średnim gazie, wsypać pieprz i połamane papryczki (chilli dodać z octem), mieszając podgrzewać przez minutę. Wlać ocet i wodę (dodać przyprawę chilli), gotować minutę, przyprawić cukrem, mieszając trzymać na ogniu aż cukier rozpuści się. Przystudzić marynatę, którą najpierw precedzamy. Kawałki ogórka kłaść warstwami w szklanym słoiku, zalać marynatą, przykryć, wstawić na noc do lodówki. Przed podaniem osączyć, polać olejami, wymieszać przez podrzucanie. Podawać oddzielnie lub jako przybranie półmiska z zimnymi mięsami.

Proporcje: dla 4-6 osób - na przystawkę lub do przybrania 1-2 półmisek

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD