MARYNOWANE OGÓRKI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1204 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 syczuańskiego 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 rondelek 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. Przestudzić marynatę, którą najpierw przecedzamy. 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 półmisków

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD