
SAŁATKA Z KAPUSTY LUB CYKORII

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1059 razy.

Kuchnia chińska

1 kg białej kapusty lub cykorii

1 łyżeczka soli

2 łyżeczki cukru

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka oleju

1/2 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego

Kapustę rozciąć na 4 części, usunąć głąb. Następnie pokrajać ją w 2 cm paski (z góry do dołu). Z cykorii odciąć twarde końce, rozdzielić na listki. Duży garnek wody zagotować, wsypać kapustę i zatrzymać na ogniu przez 2 min. Odcedzić, dokładnie osączyć, osuszyć w czystej ściereczce. Cykorię wsypać na gotującą wodę, zestawić z gazem, trzymać minutę, odcedzić, osączyć, osuszyć. Pozostałe składniki wymieszać. Kapustę (cykorię) włożyć do szklanej miski, polać sosem, wymieszać przez podrzucanie, wstawić do lodówki na 30-60 minut. Przed podaniem jeszcze raz wymieszać. Proporcje: dla 6 osób - na przystawkę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD