
MARYNOWANA KAPUSTA PEKIŃSKA LUB WŁOSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1276 razy.

Kuchnia chińska

młoda kapusta (1 1/2 kg)

2 łyżki soli

3 ząbki czosnku

4 plasterki świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

4 suszone ostre papryczki

5 łyżek oleju

3 łyżki octu (10%)

4 łyżki cukru

2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

Z kapusty pekińskiej ściąć około 5 cm liści z czubka. Z kapusty włoskiej wyciąć głąb. Kapustę rozdzielić na liście, pokrajać w długie paski o 3 cm szerokości. Serce pekińskiej kapusty przeciąć wzdłuż na pół, każdą połówkę pokrajać na 8-10 części. Paski kapusty ułożyć jedną warstwą na blaszce, posypać solą, starannie wymieszać podzuczając, pozostawić w temperaturze pokojowej na 5-6 godz. Odcisnąć sok, odstawić. Czosnek i świeży imbir pokrajać w cienkie paski. Paprykę przeciąć na pół. (Imbir w proszku dodać z octem). Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać, dodać czosnek, imbir i papryki, mieszając smażyć minutę. Wlać ocet, dodać cukier, (imbir w proszku), zagotować, dodać alkohol, wyłączyć gaz. Wsypać kapustę, starannie wymieszać przez podzuczanie. Przełożyć do słoika, zakręcić wieczko, wstawić do lodówki na 24 godz. Proporcje: dla 12 osób - na przystawkę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD