
OGÓRKI NA OSTRO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 razy.

Kuchnia chińska

1 duży słoik ogórków konserwowych

3-9 suszonych strąków pieprzu tureckiego lub bułgarskiej czuszki

2 - 4 plasterki świeżego imbiru lub 1-2 łyżeczki imbiru w proszku (dowolnie)

Zalewę z ogórków zlać do czystego rondelka. Wyjąć połowę ogórków, włożyć połowę imbiru i papryczek, ponownie włożyć ogórki, dodać pozostałą papryczkę i imbir, zalać zalewą, mocno zakręcić wieczko. Postawić w chłodnym i ciemnym miejscu na dwa tygodnie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD