
MARYNATA SYCZUAŃSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia chińska

2 kg mieszanych warzyw:

pekińska lub włoska kapusta

kalarepa lub rzodkiewka

świeża czerwona papryka

marchewka

małe świeże ogórki, seler i pory

Zalewa:

7 łyżek soli

2-4 łyżeczki przyprawy chilli lub 3-5 suszonych ostrych papryczek

4 posiekane plasterki świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

4 łyżki octu (10%)

2 łyżki cukru

2 3/4 l wody

Wodę zagotować z solą, octem i cukrem, zestawić z gazu, odstawić do wystudzenia. Wybrane warzywa oczyścić, pokrajać w średniej wielkości kawałki, włożyć do czystego, wygotowanego dużego słoja lub kamionki (posypując imbirem i utykając paprykę między warzywami). Zalać zalewą mocno zakręcić wieczko słoja lub szczelnie przykryć kamionkę. Pozostawić w chłodnym miejscu na 7 dni. Podawać jako przystawkę lub do potraw smażonych w ruchu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD