
PIKANTNE ROLKI Z KAPUSTY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1066 razy.

Kuchnia chińska

1 kg kapusty pekińskiej lub włoskiej

5 strączków świeżego pieprzu tureckiego, papryczek chilli lub bułgarskiej czuszki

25 dag marchwi (dowolnie)

25 dag kalarepy (dowolnie)

1 zielona papryka (dowolnie)

3/4 szklanki cukru

1 łyżeczka kwasu cytrynowego

2 łyżki oleju sezamowego lub sojowego

1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"

1/4 łyżeczki soli

1 mała cebula

plasterek świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

Oczyszczoną marchew, kalarepę i paprykę pokroić w cienkie paseczki jak makaron. Każde warzywo oddzielnie obgotować, przelać zimną wodą, osączyć. Cebulę (i świeży imbir) pokroić w paseczki jak makaron. Liście kapusty pekińskiej oddzielić, sparzyć wodą, osączyć, skroić z grubienia. Główkę kapusty włoskiej obgotować po wycięciu głąba. Wyjąć na sitko, aby woda obciekła, rozdzielić na liście, okroić z grubienia. Ostre papryczki wypłukać, usunąć nasadę i nasiona, pokroić w cienkie paseczki. Olej wlać do rondla, rozgrzać, wsypać paseczki ostrej papryczki, mieszając smażyć na średnim ogniu aż nabiorą ciemnego koloru (nie dopuścić do spalenia), dodać cebulę i imbir, mieszając smażyć 15 sek., wlać 1 1/2 szklanki wody, dodać cukier, sól i glutasól lub substytut, gotować 1 minutę, wsypać kwas cytrynowy, zamieszać; zalewę zestawić z ognia, wystudzić. Liście kapusty osuszyć ściereczką, obgotowane warzywa rozdzielić na równe części (tyle porcji ile liści), ciasno zwinąć w rulony grubości kciuka. Zwinięte rolki ułożyć w słoiku lub kamionce. Zalać zalewą, postawić w chłodnym miejscu na przynajmniej 4 godz. Podawać na przystawkę.

Uwaga! Zamiast świeżej ostrej papryczki można dodać 1-2 łyżeczki przyprawy chilli do zalewy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD