PIKANTNE ROLKI Z KAPUSTY

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1244 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 kwasku 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 zgrubienia. Główkę kapusty włoskiej obgotować po wycięciu głąba. Wyjąć na sitko, aby woda obciekła, rozdzielić na liście, okroić zgrubienia. 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 kwasek 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