
SZPARAGI MARYNOWANE

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1182 razy.

Kuchnia chińska

1 kg szparagów

2 łyżki cukru

Marynata:

sok z jednej cytryny

1 rozgnieciony ząbek czosnku

1 łyżeczka sosu sojowego

1 łyżeczka rozkruszonej kostki rosołowej

1 łyżka cukru

1/4 łyżeczki pieprzu

2 łyżki soli

1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)

4 łyżki oleju

Szparagi wymyć , odciąć twarde końce i obrać z części włóknistych. Dwa litry wody wlać do 4 l garnka, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, włożyć szparagi, gotować bez przykrycia do miękkości (5-7 min). Przelać do cedzaka, przepłukać zimną wodą, osączyć . Położyć na czystej ściereczce, pozostawić do wystygnięcia. Ułożyć na owalnym półmisku. Składniki marynaty wymieszać , połączyć szparagi, przykryć , wstawić do lodówki na przynajmniej 2 godz., nie dłużej niż 6 godz. Podawać na przekąskę z innymi zimnymi potrawami.

Proporcje: dla 9-12 osób - na przekąskę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD