
Kwaszone ogórki po koreańsku

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1612 razy.

Kuchnia koreańska

6 świeżych ogórków

2 łyżki soli

2 dymki lub mała cebulka grubo posiekana

1 roztarty ząbek czosnku

1/8 łyżeczki przyprawy chilli

1/8 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżeczka cukru

2/3 szklanki przegotowanej w

1. Nieobrane ogórki przepołowić , pokrajać w 2 cm kawałki, posypać łyżką soli, odstawić na 10 min:
2. Ogórki przelać zimną wodą, osączyć .
3. Dymkę, czosnek, chilli, imbir, sól cukier dokładnie wymieszać , dodać ogórki, zamieszać kilka razy.
4. Przełożyć do słoików (twist), wlać wodę, lekko zamieszać , zakręcić , pozostawić w ciepłym miejscu na 48 godz.
5. Podawać ochłodzone.

Uwaga: Ogórki kwaszą się kilka dni przy niskiej temperaturze oraz wydzielają specyficzny zapach, lepiej trzymać je z dala od innych produktów żywnościowych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD