
Sałatka tokijska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1299 razy.

Kuchnia japońska

1 świeży, obrany ogórek

1 średnie oskrobane marchewki

8 białe rzodkiewki (biały soplel) lub 1 obrana średnia, czarna rzodkiew

6-10 dkg szynki .

2 łyżeczki sali

1 łyżeczka cukru

Sos

1 łyżka sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi z 1 łyżką wody

1/2 szklanki przegotowanej, zimnej wody

2 łyżki octu (8 proc.)

1/2 łyżeczki czerwonego słodkiego wina lub

1/2 łyżeczki cukru, szczypta soli

szczypta glutasoli (dowolnie)

1. Ogórek, marchew, rzodkiewkę i szynkę pokrajać w paseczki o długości 3 cm.
2. Jarzyny posolić , odstawić na 30 min.
3. Jarzyny wypłukać z soli, posypać cukrem, odstawić na 30 min.
4. Składniki sosu wymieszać .
5. Osączyć jarzyny, wyłożyć na czystą ściereczkę, osuszyć .
6. Ułożyć razem z szynką w salaterce, polać sosem.
7. Podawać natychmiast.

Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD