SOS BRUNATNY - Do potraw chińskich

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1521 razy.

3 szklanki wywaru l
1 szklanka sosu sojowego
1 szklanka białego wytrawnego wina lub 1/2 szklanki czystej wódki i 1/2 szklanki wody
1/2 szklanki cukru
1-2 anyżu gwiazdkowatego, 3/4 łyżeczki anyżu lub 3/4 łyżeczki nasion kopru włoskiego
4-6 goź dzików
3 cm kawałek świeżego korzenia imbiru lub 3 łyżeczki imbiru w proszku

Składniki wymieszać w rondlu doprowadzić do zagotowania, wystudzić , przechowywać w lodówce. Używać do przyrządzania potraw chińskich. Po każdym użyciu zlać sos do słoika, wystudzić , wstawić do lodówki. Przed zastosowaniem w następnej potrawie zebrać tłuszcz. Dodać równe porcje wywaru, sosu sojowego i alkoholu, aby otrzymać 5 szklanek płynu. Doprawić cukrem i przyprawami korzennymi, zagotować . Walory smakowe powinny być podobne do pierwszego sosu. Stosować do potraw z jaj, wątróbek z drobiu, flaczków, boczku, żeberek wieprzowych, kaczki i wołowiny. Proporcje: na około 5 szklanek

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD