
SOS CEBULOWO-IMBIROWY (do kurczaka)

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1487 razy.

Kuchnia chińska

2 łyżeczki startego świeżego korzenia imbiru lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

2 cebule dymki grubo posiekane

2 łyżeczki soli

1/4 szklanki mocno podgrzanego oleju

Imbir i cebulę dymkę starannie wymieszać z solą, zalać bardzo gorącym olejem, starannie połączyć szybkimi ruchami łyżki. Polać pokrajanego kurczaka lub podawać oddzielnie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD