
SOS IMBIROWY Z OCTEM (do ryby)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia chińska

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

2 łyżki ryżowego lub owocowego octu (5%)

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżka cukru

1/2 łyżeczki soli

1/4 szklanki oleju

2 rozarte ząbki czosnku

2 bardzo drobne posiekane plasterki imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

2 gałązki zielonej kolendry lub zielonej pietruszki

W rondelku wymieszać olej sezamowy, ocet, sos sojowy, cukier i sól, postawić na małym ogniu. Olej wlać do drugiego rondelka, mocno podgrzać, dodać czosnek, imbir, zamieszać, położyć rybę, następnie położyć ciepłą mieszanką sojową.

Rybę przybrać zieleniną, podawać natychmiast.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD