
SOS DO ROLEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1073 razy.

Kuchnia chińska

1 1/2 szklanki wywaru I lub rosołu

1 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki sosu sojowego

szczypta cukru

świeżo zmielony pieprz lub chilli do smaku

1 roztarty ząbek czosnku

Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić 4 łyżkami zimnego wywaru. Pozostałe składniki (oprócz czosnku) wymieszać w rondlu, doprowadzić do wrzenia, mieszając wlać mąkę ziemniaczaną, ciągle mieszając doprowadzić do zagotowania, dodać czosnek, zamieszać, zestawić z ognia. Podawać na gorąco do rolek lub pierogów.

Proporcje: na 1 1/2 szklanki

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD