
Sas rabarbarowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1133 razy.

Kuchnia indyjska

1 kg rabarbaru

1/4 kg cukru

4 szklanki octu (6%)

1 łyżeczka chilli

2 łyżeczki imbiru

2 łyżki mielonej gorczycy lub 3 łyżki musztardy

1 łyżka rozartego czosnku

1/4 łyżeczki utartej gałki muszkatołowej

6 dag drobno posiekanych migdałów (dowolnie)

Obrać górną część łodygi rabarbaru, przetrzeć ściereczką nasączoną octem, pokrajać w 4 cm kawałki. Cukier rozpuścić w occie, dodać rabarbar, gotować na małym ogniu, aż powstanie jednolita masa. Dodać chilli, imbir, gorzycę; czosnek, gałkę i migdały, dusić przez 20 min., w razie potrzeby dodać trochę octu. Przełożyć do czystych, wygotowanych, gorących słoików, szczelnie zakręcić. Używać po czterech tygodniach. Podawać do zimnych mięs lub do potraw indyjskich i pakistańskich:

Po pasteryzacji można przechowywać przez rok.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD