
Sos sojowy z masłem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1019 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/4 kostki masła

1/2 szklanki sosu sojowego lub 3 łyżki przyprawy maggi i 5 łyżek wody

2 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru, ew. 1 łyżeczka octu (6%)

sól i pieprz do smaku

1 łyżeczka mielonego tureckiego pieprzu lub 1 łyżeczka chilli

1/2 szklanki smażonych płatków cebulowych

W małym rondlu stopić masło, doda pozostałe składniki. Zagotować , zmniejszyć płomień, gotować przez 2, min.

Sos należy posypać płatkami cebuli. Podawać do pieczonego mięsa lub do jaj na twardo.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD