
Sos słodko-kwaśny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1144 razy.

Kuchnia chińska

1 1/2 łyżki sosu sojowego lub 1 łyżka przyprawy maggi z 1 łyżką wody

1 1/2 łyżki cukru

1 łyżka octu (6%)

1 łyżka przecieru pomidorowego

białego wina (dowolnie)

1-1 1/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

4 łyżki wody

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać . Gotować na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Podawać w małych miseczkach do smażonej ryby lub mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD