
Zielona fasolka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1802 razy.

Kuchnia chińska

Zielona fasolka szparagowa jest popularnym warzywem w Chinach. Przygotowuje ja się w następujący sposób:

1 łyżka oleju

1/4 łyżeczki oleju sezamowego

1/2 ząbka czosnku, posiekanego na małe kawałeczki

1/2 łyżeczki nasion sezamowych

2 garści fasolki

1/2 łyżki sosu sojowego

Ugotowany ryż.

Rozgrzać olej w woku, na to rzucić umytą, osuszoną fasolkę, w całości, nie pokrojoną na kawałki. Szybko mieszając, smażyć 3 minuty. Posypać czosnkiem, smażyć minutę. Podać na ryżu, posypać ziarnem sezamowym. Pokropić sosem sojowym do smaku. Powinna być twardawa, chrupiąca, nie miękka.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Tyle, że chińska fasolka szparagowa jest cienka jak ołówek i długa na metr. Chyba tobie chodzi o pea pod, czyli po polsku zielony groszek, ale w strączkach z małymi i niedojrzałymi ziarenkami.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

Nie, chodzi mi o normalną, szparagową fasolę. Jest bardziej popularna od tej długiej. Ta o której mówisz, długa, też może być. Zielony groszek, młode strączki zielonego groszku, a nawet pędy, też się używa, ale inaczej

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)