
Sambal telur - jajka w sosie chilli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2740 razy.

(danie składowe RIJSTAFEL - TALERZ RYZOWY)

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 jajka,

4 łyżki soku cytrynowego,

125 ml ciepłej wody,

10 suszonych czerwonych papryczek chilli,

2 świeże czerwone papryczki chilli,

8 szalotek,

1 ząbek czosnku,

1 łyżeczka pasty krewetkowej,

2,5 łyżeczki oleju,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżeczka soli,

olej do głębokiego smażenia.

1. Jajka umyc i ugotować na twardo. Do garnka nalac duża ilość oleju, tak aby jajka można było całkowicie zanurzyć. Jajka obrac i usmażyć w całości na złoty kolor. Wyjąć łyżką cedzakową i odstawić.
2. Suszone papryczki zalać ciepłą wodą i moczyć przez 15 min. Usunąć nasionka. Czosnek obrac.
3. Suszone i świeże papryczki, szalotki i czosnek drobno pokroić, przelozyc do moździerza, dodać pastę krewetkową, sok cytrynowy i utrzeć na gładką pastę.
4. Wlać do garnka 2,5 łyżki oleju, rozgrzać, a następnie, ciągle mieszając, smażyć na nim przez 4-5 min. pastę. Doprawić solą i cukrem.
5. Jajka dodać do pasty, wymieszać, aby się dobrze obtoczyły w pascie. Smażyć przez minutę.
6. Ostudzić jajka do temperatury pokojowej. Przed podaniem przekroić na połowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 13.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)