
Acar - marynowane jarzyny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2618 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 40 min.

2 ogorki,

1 marchewka,

10-12 szalotek,

6-8 ząbków czosnku,

kawałek świeżego imbiru (4 cm),

3 świeże czerwone papryczki chilli,

6 łyżek oleju,

3 łyżki cukru,

1/2 łyżeczki soli,

1/4 łyżeczki glutaminianu sodu,

3 łyżki octu.

Pasta:

6 suszonych czerwonych papryczek chilli,

4 szalotki,

kawałek świeżego imbiru (2,5 cm),

1 łyżeczka kurkumy,

1 łyżka pasty krewetkowej,

6-8 orzeszków cashew,

oliwa.

1. Nie obrane ogorki przekroić na 4 części. Usunąć pestki, pociąć na kawałki długości 5 cm, a następnie na wąskie paseczki. Marchewkę oskrobać i pokroić na paseczki długości 5 cm. Szalotki i czosnek obrać. Imbir obrać i pociąć na wąskie wiórki. Papryczki ponacić z obydwu stron.

2. Ogorki włożyć do osolonej wody na 10 min. Marchewkę namoczyć w zwykłej wodzie. Orzeszki wypłukać (jeśli są solone) i drobno pokroić.

3. Przygotować pastę: suszone papryczki zalać ciepłą wodą i moczyć przez 15 min. Szalotki, imbir oraz papryczki drobno pokroić, a następnie z kurkumą, pastą krewetkową i orzeszkami utrzeć w moździerzu, dodając odrobinę oliwy.

4. Olej rozgrzać w garnku, a następnie podsmażyć na nim pastę przez 3 min.

Wsypanąć cukier i wymieszać. Dodać imbir, szalotki i czosnek. Lekko podsmażyć,

dodac sol i glutaminian sodu. Wymieszac, wlac ocet i jeszcze raz wymieszac.

5. Marchewke odcedzic, wlozyc do garnka i smazyc przez 3-4 min., mieszajac od czasu do czasu.

6. Ogorki odcedzic, dodac wraz z papryczkami do garnka i smazyc przez 4-5 min.

7. Garnek zdjac z ognia, marynowane jarzyny ostudzic do temperatury pokojowej.

Podawac jako dodatek do ryzu. Marynate mozna trzymac w lodowce nie dluzej niz 7 dni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 74.

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