
Bakłażan z pasta miso

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3297 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 20 min.

5 młodych bakłazanow,

200 g pasty miso (patrz rozdział "ogólne"),

2 łyżki mirinu (białe wino wytrawne),

2 łyżki utartego imbiru lub 1 łyżeczka proszku,

50 g soli.

1. Bakłazany umyc, osuszyć, całe natrzeć solą, położyć na siatce umieszczonej na talerzu, aby powoli obciekł z nich sok.
2. W misce wymieszać miso (patrz rozdział "ogólne") i imbir.
3. Włożyć bakłazany do szczelnie zamykanego pojemnika, obłożyć sosem miso.
4. Szczelnie przykryć i umścić na 8 dni w chłodnym miejscu (lodówka).
5. Podawać jako dodatek do dan zimnych lub gorących, w całości lub pokrojone w podłużne paski.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 82.

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