
Fasolka szparagowa w ostrym sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2192 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

500 g fasolki szparagowej,

2 cebulki dymki,

6 ząbków czosnku,

150 ml bulionu miesnego,

1 łyżka sosu sojowego,

1 łyżka sherry,

1 łyżeczka cukru,

szczypta soli,

3 łyżki oleju do smażenia,

25 g masła do smażenia.

1. Fasolkę umyć, odciąć konce straków i pokroić na kawałki długości ok. 4 cm.

Zalać bulionem i gotować na wolnym ogniu, stale mieszając, dopóki bulion prawie całkowicie nie odparuje.

2. Cebulki i czosnek obrać i drobno posiekać.

3. Na patelni rozgrzać masło i olej. Dodać poszatkowane cebulki i czosnek.

Osolic i smażyć, ciągle mieszając, przez 30 sek.

4. Dodać obgotowaną fasolkę i dokładnie wymieszać z gorącym tłuszczem. Dodać cukier, sos sojowy i sherry. Smażyć dalej, ciągle mieszając, przez 1 min.

5. Podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 38.

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