
Kapusta słodko-kwasna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2769 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

1 srednia glowka kapusty pekińskiej lub białej,

1 mala, ostra czerwona papryczka,

1 lyzka soli,

1 lyzka cukru,

4 lyzki oleju do smazenia.

Sos:

1 lyzka maki ziemniaczanej,

2 lyzki sosu sojowego,

3 lyzki octu,

4 lyzki soku z pomaranczy,

2 lyzki sherry,

2 lyzki koncentratu pomidorowego,

3 lyzki cukru,

5 lyzek wody.

1. Kapuste umyc i przekroic na pol. Usunac glab, liscie poszatkowac na cienkie paseczki. Dodac sol i cukier, starannie wymieszac i odstawic na 30 min.

2. Papryczke umyc, wypestkowac i pokroic w cienkie paseczki.

3. Wszystkie skladniki sosu polaczyc ze soba, wymieszac dokladnie, zagotowac,

po czym gotowac na bardzo malym ogniu przez 5 min., dopoki sos nie zgestnieje i nie stanie sie przezroczysty. Zdjac z ognia i trzymac w cieplym miejscu.

4. Papryczke przysmazyc, ciagle mieszajac, na silnie rozgrzanym oleju przez 2 min. Dodac kapuste i smazyc, mieszajac bez przerwy, dalsze 2 min. Zmniejszyc ogien do bardzo malego i smazyc, od czasu do czasu mieszajac przez 5 min.

5. Wylozyc na polmisek, polac goracym sosem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 40.

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