
Smazone jarzyny z orzeszkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1601 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

125 g nie solonych, przonych orzeszkow ziemnych,

8 cebulek dymek,

1 ogorek,

125 g zielonej fasolki,

2 lyzki oleju,

2 marchewki,

2 lyzeczki kurkumy,

2 zabki czosnku,

8 szalotek,

2 lyzki octu winnego,

2 lyzki cukru,

1 mango,

190 ml rosolu.

1. Orzeszki drobno pokroic lub zemlec w mlynku.
2. Cebulki dymki umyc, pokroic na polowki. Czosnek obrac i utrzec w mozdzierzu.
3. Ogorek obrac, przekroic na pol, usunac nasiona, pokroic na plasterki.
4. Szalotki drobno pokroic. Faselke pokroic na kawalki dlugosci 2,5 cm.
5. Marchewki oraz mango obrac i pokroic na plasterki.
6. Olej podgrzac na duzej glebokiej patelni, lekko podsmażyc cebulki i marchewki, dodac kurkume, czosnek, szalotki, ocet oraz cukier i smazyc jeszcze przez minute.
7. Dodac mango, ogorek, fasolke, orzeszki oraz rosol. Wymieszac i smazyc jeszcze 5 min. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 70.

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