
Chinska salátka z białej kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9603 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 kg białej kapusty,
1 ostra czerwona papryka,
1 mały kawałek imbiru,
3 łyżki białego octu winnego,
2 łyżki jasnobrazowego cukru,
1 łyżka oleju sezamowego,
100 g orzeszków ziemnych,
100 g migdałów,
1 łyżka soli.

1. Liście kapusty oplukac, osaczyc z wody, cienko poszatkowac, pokroic na kawalki dlugosci 6 cm.
2. Kapuste przelozyc do kamiennego garnka, wymieszac z sola, cukrem. Odstawic na 2 godz.
3. Papryke przeciac na pol, usunac gniazda nasienne i pestki. Oplukac, pokroic w cienkie paseczki.
4. Imbir obrac, drobno posiekac. Migdaly sparzyc wrzatkciem, zdjac skorke.
5. Kapuste lekko odcisnac, dodac olej, ocet, imbir i papryke. Wymieszac, odstawic na 2 godz w chlodne miejsce.
6. Przed podaniem posypac salatke orzeszkami ziemnymi i migdalami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 30.

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