
Chinska saiatka z bialej kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9642 razy.

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

1 kg bialej kapusty,
1 ostra czerwona papryka,
1 maly kawalek imbiru,
3 lyzki bialego octu winnego,
2 lyzki jasnobrazowego cukru,
1 lyzka oleju sezamowego,
100 g orzeszkow ziemnych,
100 g migdalow,
1 lyzka soli.

1. Liscie 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 wrzatkiem, zdjac skorke.
5. Kapuste lekko odcisnac, dodac olej, ocet, imbir i papryke. Wymieszac, odstawic na 2 godz w chlodne miejsce.
6. Przed podaniem posypac saiatke orzeszkami ziemnymi i migdalami.

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

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