
Chinska sałatka z surowych jarzyn

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6325 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

2 duze marchewki,

1 zielony ogorek,

1 por,

1/2 selera,

3 mlode dymki.

Sos pomaranczowo-imbirowy:

sok z 1 pomaranczy,

sok z 1 cytryny,

1 lyzka miodu,

kawalek swiezego imbiru lub 1/4 lyzeczki sproszkowanego.

1. Jarzyny umyc, obrac, pokroic na cienkie paseczki wielkosci i grubosci zapalki. Z ogorka usunac pestki. Cebulki umyc i obrac.
2. Zielone czesci cebulek pokroic wzdluz na cienkie paseczki, by powstala palemka. Palemki wlozyc do zimnej wody, gdzie nabiora wlasciwego ksztaltu.
3. Imbir obrac, drobno posiekac. Z umytych owocow wycisnac sok.
4. Przygotowac sos. Posiekany imbir rozetrzec z lyzka miodu. Dodac soki, wymieszac i zalac jarzyny. Odstawic na 1 godz i od czasu do czasu wymieszac.
5. Przed podaniem ulozyc na polmisku i przybrac palemkami z cebulek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 22.

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