

---

# Gado gado - salatka jarzynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8567 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

150 g szpinaku,  
100 g fasolki szparagowej,  
100 g kielkow,  
1 ogorek,  
100 g serka sojowego tofu,  
2 jajka,  
1 kartofel,  
150 g orzeszkow ziemnych,  
1/2 orzecha kokosowego,  
3 lyzeczki cukru,  
5 lyzek oleju,  
1/2 lyzeczki soli.

Sos:

2 lyzki kolendry,  
5 szalotek,  
3 zabki czosnku,  
1 lyzka oleju.

1. Szpinak umyc i odstawic. Fasolke umyc, a nastepnie odciac ogonki, pokroic na 5 cm kawalki i ugotowac. Gdy bedzie miekka - odcedzic i odstawic.
2. Kielki umyc, zalac wrzaca woda, odcedzic i odstawic. Ogorek obrac, posiekac.
3. Serek tofu pokroic w kostke i podsmażyc na dobrze rozgrzanym oleju.
4. Jajko ugotowac, obrac i pokroic na kawalki. Kartofel ugotowac i pokroic w kostke.
5. Orzeszki podsmażyc na oleju na brazowy kolor. Odsaczyc z tluszczu, obrac z lupinek i utrzec w mozdzierzu. Odstawic.
6. Miazsz kokosa posiekac, zalac 125 ml goracej wody i odstawic na 30 min. Odcedzic mleczko kokosowe do miseczki.
7. Przygotowac sos: olej rozgrzac w garnku, wlozyc posiekany czosnek i szalotki. Lekko podsmażyc, nastepnie dodac kolendre. Dobrze wymieszac, dodac mleko kokosowe, sol i cukier. Mieszac, az cukier sie rozpusci. Dodac orzeszki i

---

smazyc przez minute. Jarzyny, kielki, tofu i jajko przelozyc do osobnych miseczek, zalac sosem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 68.

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