
Salatka ostro-kwasna z kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5017 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz. 30 min.

800 g kapusty chińskiej lub białej,

1 ostra czerwona papryka,

1 sredni kawalek imbiru, lub 2 lyzeczki imbiru w proszku,

3 lyzeczki cukru,

1 lyzeczka musztardy,

3 lyzeczki białego octu winnego,

1 lyzka oleju,

2 lyzki soli,

2 lyzki orzeszkow.

1. Liscie kapusty dokladnie umyc, osaczyc i poszatkowac na cieniutkie paseczki dlugosci 4-6 cm. Dokladnie wymieszac z sola i cukrem, po czym odstawic na 2 godziny.
2. Papryke umyc, wypestkowac i pokroic na cieniutkie paseczki. Imbir obrac i drobno posiekac.
3. Kapuste lekko odcisnac. Dodac papryke, imbir, musztarde i olej. Dokladnie wymieszac i odstawic na 2 godz.
4. Przed podaniem posypac orzeszkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 32.

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