
Salatka z kielkow sojowych z kura

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3342 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 35 min.

350 g kielkow sojowych,

1 ugotowana piers kurza,

3 cebulki dymki,

1 lodyga młodego selera,

1 łyżka białego octu winnego,

2 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka oleju sezamowego,

sol.

1. Cebulki obrac, umyc i drobno posiekać. Lodyge selera oplukac i pokroic w male kawaleczki. Kielki sojowe zalac wrzatkim na 1 min. Przelac zimna woda,

odcedzic i osuszyc.

2. Z piersi kurzej zdjac skore. Mieso pokroic w cienkie paski.

3. Kielki sojowe wraz z cebula i selerem ulozyc w salaterce.

4. Sos sojowy polaczyc z octem, olejem sezamowym i szczypta soli, po czym dokladnie wymieszac. Wlac do salaterki z jarzynami, dobrze wymieszac i odstawic na 20 min.

5. Podawac przybrane paseczkami miesa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 34.

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