
Urap - salatka z jarzyn i kokosa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2567 razy.

(danie składowe RIJSTAFEL - TALERZ RYZOWY)

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

300 g fasolki szparagowej,

200 g kielkow,

1 świeża czerwona papryczka chilli,

1 ząbek czosnku,

1/2 łyżeczki pasty krewetkowej,

1/2 świeżego orzecha kokosowego,

1/2 łyżeczki soli.

1. Fasolke szparagowa pokroic na kawalki dlugosci 4 cm. Ugotowac i ostudzic.

2. Kielki umyc i zanurzac we wrzatk na pol minuty. Odcedzic, wyplukac pod zimna woda. Orzech kokosowy obrac ze skory i poszatkowac na kawalki.

3. Papryczke, czosnek, i paste krewetkowa utrzec z sola w mozdzierzu. Stopniowo

dodawac kawalki orzecha kokosowego i rozcierac na gladka paste. Paste polaczyc z fasolka i kielkami, dobrze wymieszac i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 11.

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