

---

# Ostry sos chinski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4082 razy.

Czas przygotow. 25 min.

250 ml soku pomaranczowego,

2 łyżki przecieru pomidorowego,

3 papryczki chilli,

zabek czosnku,

szalotka,

2 łyżki białego octu winnego,

mały kawałek imbiru,

2 łyżki cukru,

łyżka maki kartoflanej,

250 ml zimnej wody,

sol.

1. Chilli przeciąć na pół, usunąć nasiona, pod bieżącą zimną wodą, drobno posiekać. Czosnek, imbir i szalotkę obrać, drobno posiekać.

2. W płaskim niedużym garnku zagrzzać sok pomarańczowy. Wrzucić imbir, czosnek,

chilli i szalotkę. Wymieszać, doprowadzić do wrzenia. Dodać przecier pomidorowy, cukier i ocet. Przykryć, gotować na małym ogniu 5 min.

3. Makę rozpuścić w zimnej wodzie. Powoli wlewać do sosu stale mieszając. Zagotować, posolic, zdjąć z ognia. Sos taki może być podawany do krokietów i

krewetek w ciście. Można nim też zalać rybę, drobno pokrojone mięso i lekko

podsmażone warzywa, a następnie zagotować.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 82.

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