

---

# Ostry sos chinski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4027 razy.

Czas przygotow. 25 min.

250 ml soku pomaranczowego,

2 lyzki przecieru pomidorowego,

3 papryczki chilli,

zabek czosnku,

szalotka,

2 lyzki bialego octu winnego,

maly kawalek imbiru,

2 lyzki cukru,

lyzka maki kartoflanej,

250 ml zimnej wody,

sol.

1. Chilli przeciac na pol, usunac nasiona, pod biezaca zimna woda, drobno posiekac. Czosnek, imbir i szalotke obrac, drobno posiekac.

2. W plaskim nieduzym garnku zagrzac sok pomaranczowy. Wrzucic imbir, czosnek,

chilli i szalotke. Wymieszac, doprowadzic do wrzenia. Dodac przecier pomidorowy, cukier i ocet. Przykryc, gotowac na malym ogniu 5 min.

3. Make rozpuscic w zimnej wodzie. Powoli wlewac do sosu stale mieszajac. Zagotowac, posolic, zdjac z ognia. Sos taki moze byc podawany do krokietow i

krewetek w cieście. Mozna nim tez zalac rybe, drobno pokrojone mieso i lekko

podsmazone jarzyny, a nastepnie zagotowac.

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

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