
Sambal chilli padi ketchup - czarny sos z chilli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2383 razy.

Czas przygotow. 25 min.

30 świeżych papryczek chilli,

4 szalotki,

2 ząbki czosnku,

1 łyżeczka pasty krewetkowej,

5 łyżek ciemnego sosu sojowego,

1 łyżka brazowego cukru,

8 łyżek soku cytrynowego,

sol.

1. Szalotki i papryczki drobno pokroic. Czosnek obrac i pokroic.
2. Paste krewetkowa lekko podsmażyc na suchej patelni.
3. Papryczki rozetrzec w moździerzu, dodac szalotki, czosnek oraz paste krewetkowa. Rozetrzec na gładka paste. Dodac sos sojowy, cukier, sok cytrynowy i sol. Wymieszac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 87.

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