
Sambal udang kering - sos z suszonych krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1924 razy.

Czas przygotow. 40 min.

200 g suszonych krewetek,

4-6 swiezych czerwonych papryczek chilli,

8 szalotek,

2 lyzki oleju,

2-4 lyzeczek soku cytrynowego,

sol.

1. Krewetki namoczyc w cieplej wodzie. Po 10 min. odcedzic i usunac skorupki.

Utrzeć w moździerzu na pastę i smażyc na suchej patelni 5 min., czesto mieszajac.

2. Papryczki i szalotki drobno pokroic. Utrzeć w moździerzu na gładka pastę,

smazyc na rozgrzanym oleju 2-3 min. Dodac krewetki, zmniejszyc ogien i smazyc, az sie przyrumienia (ok. 15 min.). Dodac sol oraz sok cytrynowy i wymieszac. Ostudzic.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 86.

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