
Sos satay

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3330 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

8 suszonych czerwonych papryczek chilli,

8 szalotek,

1 ząbek czosnku,

12-16 orzeszkow cashew,

150 g masła orzechowego,

2 łyżki oleju,

250 ml mleka kokosowego,

4 łyżki soku cytrynowego,

1 łyżeczka brazowego cukru,

sol.

1. Papryczki chilli zalac ciepla woda i moczyć przez 15 min. Wyjac, przekroic i usunac nasiona.

2. Osaczone z wody papryczki, szalotki, orzeszki i czosnek drobno posiekac, a nastepnie utrzec w moździerzu na gladka paste.

3. W plaskim garnku rozgrzac olej, wlozyc utarta paste i stale mieszajac smazyc przez 5 min.

4. Do garnka z pasta wlac mleko kokosowe. Na malym ogniu doprowadzic do wrzenia stale mieszajac. Dodac sok cytrynowy, cukier, maslo orzechowe. Doprawic sola i wymieszac. Gotowac na malym ogniu jeszcze przez 2 min. Sos powinien byc gesty. Gdyby byl zbyt gesty mozna dolac troche wody.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 50.

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