
Sos sa-teh

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

Czas przygotow. 40 min.

100 g orzeszkow ziemnych,

1 cebula,

2 zabki czosnku,

3 suszone papryczki chilli,

100 g masla orzechowego lub 2 lyzki margaryny,

2 lyzki zmielonych orzechow ziemnych,

1 kawalek cynamonu,

3 listki laurowe,

2 lyzki sosu sojowego,

4 lyzki cukru,

3 lyzki soku z cytryny,

3 lyzki oleju.

1. Orzeszki ziemne wyluskac, oplukac, posiekac. Papryczki chilli namoczyc w cieplej wodzie przez 5 min., usunac nasionka i pokroic na male kawalki.

Czosnek i cebule obrac i posiekac.

2. Orzeszki, czosnek, cebule i chilli zmiksowac lub utrzec w moździerzu.

3. Na patelni rozgrzac olej, wlozyc zmiksowana mase, smazyc 2 min., dodac sos sojowy, cukier, skorke i sok z cytryny. Wlac pol szklanki wody i gotowac na malym ogniu 5 min. Dodac maslo orzechowe, kawalek cynamonu i listki laurowe, gotowac na malym ogniu do zgęstnienia.

4. Sos Sa-teh mozna przechowywac w lodowce ok. 2 tygodni. Przed podaniem usunac cynamon i listki laurowe.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 80.

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