
Sos z papryczek chilli i imbiru

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2045 razy.

Czas przygotow. 15 min.

10 swiezych czerwonych papryczek chilli,

1-2 zabki czosnku,

2 lyzeczki bulionu,

kawalek swiezego imbiru (5 cm),

4 lyzki soku cytrynowego,

sol.

1. Papryczki pokroic. Czosnek i imbir obrac, drobno pokroic i utrzec z papryczkami w mozdzierzu na gladka paste.
2. Dodac bulion, sok cytrynowy i sol, wymieszac. Sos mozna przechowywac w lodowce przez kilka dni.

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

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

Brzmi zachecajaco,tylko do czego podawac?

Nadestaf(a):eska 2006-06-19 15:06:37