
Wolowina w ostrym sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2547 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

500 g upieczonej poledwicy wolowej,

100 g makaronu sojowego,

1 cebula,

1 maly ogorek,

1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytrynowej,

1/4 szklanki soku z cytryny,

1 lyzka sosu rybnego,

2-4 swieze papryczki chilli,

10 listkow swiezej miety,

2 cebulki dymki,

do przybrania pedy szczypiorku, cytryna, rzodkiewki, listki

swiezej miety.

1. Upieczona poledwice pokroic w cienkie plasterki, a nastepnie w paski.
2. Cebule obrac. Ogorek, trawke cytrynowa, papryczki chilli, listki miety dokladnie umyc i osuszyc.
3. Makaron sojowy namoczyc w cieplej wodzie na 15 min. i pokroic na kawalki dlugosci 6 cm.
4. Cebule i ogorek pokroic w cienkie talarki, trawke cytrynowa, chilli i zielona czesc dymki posiekac.
5. Do salaterki wlozyc mieso, makaron, pokrajane warzywa i listki miety, polac sosem rybnym i sokiem z cytryny, wymieszac. Ochlodzic w lodowce.
6. Przed podaniem na stol przybrac cwiartkami cytryny, palemkami z zielonej czesci dymki, rozyczkami z rzodkiewki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 48.

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