
Imbir

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2422 razy.

Imbir należy jak najbardziej używać na surowo - taki jest najlepszy.

Zetrzyj cały korzeń, odmierz 1 łyżkę, resztę zamroź.

Pomieszaj tę łyżkę imbiru z 2 łyżkami miodu, natrzyj kurczaka lub rybę, piecz w piekarniku aż mięso będzie upieczone.

Albo pomieszaj łyżkę imbiru, ząbek czosnku, 1 łyżkę maki ziemniaczanej, 1 łyżkę sojowego sosu i 25 dkg mięsa (wołowina, wieprzowina, kura) pokrojonego na najcięższe paseczki, jak makaron. Wymieszaj, odstaw na pół godziny, smaż na bardzo gorącym oleju, podawaj na ryżu z warzywami.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)