
Imbir marynowany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8609 razy.

Zamarynowałem imbir (oczywiście surowy).

Lekka marynata z octu winnego + czosnek (surowy) i typowe przyprawy marynatowe (suche).

Po 3 tygodniach spróbowałem i wyplulem. Naturalna ostrość imbiru spotęgowała się do nieznosnego poziomu.

Spróbowałem po następnym miesiącu no i już znacznie lepiej.

Doskonale nadaje się na zaostrzacz apetytu i rozgrzewa.

Przypuszczam, że Ameryki nie odkryłem bo zapewne w Azji marynują imbir.

Przemek

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemysław Wachniew)

Marynowany imbir jest jako przystawka do sushi w japońskiej kuchni. Wspaniale odświeża podniebienie i ma ostry, perfumowany smak.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

I nazywa się to 'gari'. Można kupić od razu marynowany.

Jarek Pyszkiewicz, EDS Ireland

From: jaroslaw.c.pyszkiewicz@europe.eds.com

Znam trochę inną wersję tej marynaty. Ocet ryżowy 1/3 szklanki, woda gorąca 2/3 szklanki, 2 łyżki cukru, szczypta soli, to mieszamy i podgrzewamy razem. Imbir oskrobujemy ze skórki, kroimy w cieniutkie plasterki (najlepiej wybierać jak najmłodsze pędy bo starsze mają dużo włókien), upychamy do słoiczka i zalewamy jak najbardziej gorącą marynatą, zakrecaamy słoik i do lodówki na co najmniej 2 miesiące. Pyszny, palący lekko cytrynowy smak!

Nadesłał(a): Weri 2005-12-27 11:12:21