

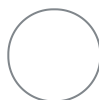
Niebo na talerzu

Bardzo dobre zastępstwo dla naszej ulubionej mizerii. Ogórki po chińsku. Stopień ostrości należy regulować według osobistych preferencji. Dorzucić więcej chili – żaden przecież problem. Przy pytaniach o sól czy pieprz nie ma uniwersalnej odpowiedzi. W kuchni nie da się precyzyjnie dookreślić tych ilości, gdyż każdy ma czułość w innym miejscu. Jeśli danie wyszło zbyt mało wyraźne albo przeciwnie – mamy nadmiar, za mało/za dużo – słone/słodkie/ostre, należy przy następnym wykonaniu dorzucić lub zmniejszyć ilość tych przypraw, by smakowało najlepiej wg uznania domowników.

Pierwsza próba – lekcja pierwsza. Dopiero następne pozwolą uzyskać efekt najbardziej pożądanym. Podaję zatem przepis na ogórki, który w tym tygodniu uznajemy za najlepszy. Bardzo dobre ogórki na ostro. Na przystawkę albo do dań w stylach azjatyckich, mięs czy warzyw stir fry, króciutko smażonych (w [np. tym rodzaju](#)) – genialne. Mieszanka słono-kwaśno-ostra, z dodatkiem odrobiny słodkości. Ogórki wyszukane dla potrzeb Ani, wpisane do rodzinnego menu na stałe. Czarny sezam do posypania – jeśli mamy. Ładnie wygląda i dodatkowo chrupie. Nie jest konieczny.

kolano spalinowe Pp
80 mm x 90°....

35,80 zł



Rura podłączeniowa
150mm red

64,90 zł

Zakończenie Komin
Dyfuzor + Daszek...

150 zł



Nasada stożkowa
system kominowy

90 zł

P.S. Istnieje duża dowolność w sposobie krojenia ogórka. Tradycyjne plastry, długie wstążki uzyskane nożykiem do obierania warzyw, słupki (jak na zdjęciu), nacinane na krzyż kawałki – jak kto chce.



składniki (na dwie osoby) :

- 1 dorodny, długi ogórek
- ok. 3/4 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki drobno posiekanego czosnku
- 2,5 łyżki octu ryżowego
- szczypta cukru (ok. 1/5 łyżeczki)
- 2 łyżki oleju arachidowego lub sezamowego
- ok. 1 łyżeczka drobno posiekanej świeżej lub suszonej papryczki chilli (lub tylko szczypta czy więcej – wg. uznania i tolerancji)
- 1,5 łyżeczki czarnego sezamu do posypania

Ogórek pokroić np. wzdłuż na pół, potem na ćwiartki, na ósemki a następnie na ok. 4 cm kawałki. Jeśli warstwa pestek jest duża, można ją wykroić. Jeśli mała – zostawić. Przełożyć do miski, osolić i odstawić na pół godziny. Ogórki puszczą sok, który należy wylać. Dodać posiekany czosnek, ocet, szczyptę soli, cukier, wymieszać dokładnie i odstawić na ok. 10- 15 minut. Posypać chili. W woku lub na patelni podgrzać mocno olej

tak, by zaczął dymić (ale się nie spalił). Pierwszy dym – olejem polewamy ogórki. Będzie skwierczało:)
Przed podaniem całość wymieszać, posypać czarnym sezamem.



Mówię Wam – niebo na talerzu:)