Omáčky k pochúťkam čínskej kuchyne (Sladkokyslá omáčka, Sečuánska pálivá omáčka) :)

Sladkokyslá omáčka

Potrebujeme: jednu mladú cibuľu, 2 plátky čerstvého zázvoru (hrubé niekoľko mm), jeden strúčik cesnaku, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, 4 polievkové lyžice pomarančového džúsu, 2 polievkové lyžice sherry, 1 polievková lyžica oleja, 4 polievkové lyžice vody, 1 polievkovú lyžicu škrobovej múky, 2 polievkové lyžice octu, 2 lyžice sójovej omáčky.

Postup: zázvor a cibuľu nadrobno nakrájame, cesnak pretlačíme. Olej zohrejeme na panvici, minútu až dve na ňom pražíme cibuľu so zázvorom. Pridáme ostatné suroviny a miešame až dovtedy, kým zmes nebude rovnorodá, kým sa cukor nerozpustí. Potom vo vode zmiešame kukuričnú škrobovú múku a omáčku ňou zahustíme.

Sečuánska pálivá omáčka

Potrebujeme: 2 mladé cibule, 3 polievkové lyžice slepačej polievky, 2 polievkové lyžice červeného vínneho octu, 1 polievkovú lyžicu sezamového oleja, 1 čajovú lyžičku čili oleja, 3 polievkové lyžice sójovej omáčky, 1 polievkovú lyžicu sezamových semienok, 1 čajovú lyžicu sečuánskeho korenia.

Postup: cibuľu nakrájame na kolieska, na malom množstve oleja ju minútu pražíme, potom ju varíme s ostatnými surovinami. Ak chceme aby omáčka bola hustejšia, môžeme ju zahustiť polovicou polievkovej lyžice kukuričnej škrobovej múky.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania