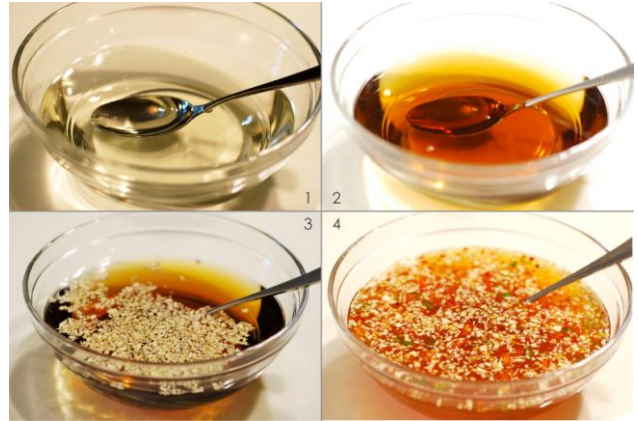


Fekete Sárkány Szósz

Hozzávalók: 2-3 gerezd fokhagyma
¼ tk glutamát
¼ tk darált chili vagy erős Pista
½ citrom leve
vietnámi hallé (vagy natúr világos szójaszósz)



Elkészítési mód:

A fokhagymát összezúzzuk egy kis mélytányérban és összekeverjük a glutamáttal, a darált chilivel és a citromlével. Utána felöntjük annyi halléval (szójaszósszal) hogy jól ellepje a keveréket. Jól lehessen mártogatni sült és főtt húsokat benne.

Javaslat: Friss kígyóborkát, saláta féléket, koriandert, menta levelet, párolt káposztát, karfiolt, brokkolit lehet mártogatni benne. NAGYON FINOM!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC