

Maanghang na Taho na Sichuan Style

Mga Sangkap :

3/2 pirasong Taho

80 gramong giniling na baboy

1 kutsaritang tinadtad na bawang

1/2 kutsarang Sichuan Maanghang na Sarsa

Panimpla :

1/2 kutsaritang asukal

1/2 kutsaritang maitim na toyo

1/2 kutsaritang maanghang na mantika Kaunting Sesame Oil

Pambabad :

1 kutsaritang malabnaw na toyo Kaunting arinang Mais

Paraan ng pagluluto :

Ibabad ang giniling na baboy sa pambabad ng sandali, patuyuin ang taho at ihiwa ng maliliit na piraso. Mag-init ng mantika at igisa ang tinadtad na bawang, ihalo ang giniling na baboy, iluto sandali. Ihalo ang Sichuan Sarsa at iluto ng ilang minuto sa katamtamang apoy. Ihalo ang taho at panimpla. Ihalo maigi at Ihain.