

---

# JAJA Z RYBĄ

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

Kuchnia chińska

10 dag filetów z ryby

4 całe jaja

1 1/2 szklanki wywaru I

4-5 gałązek zielonej kolendry lub pietruszki

Przyprawy:

szczypta pieprzu

1/2 łyżeczki soli

1 łyżeczka wódki

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

Filety pokrajać w poprzek w paski o szerokości 2 cm. Lekko roztrzepać jaja, dodać wywar i przyprawy, starannie wymieszać nie ubijając. Paski ryby ułożyć jedną warstwą na dnie żaroodpornej miski. Zalać przyprawionymi jajami. Gotować na parze na małym ogniu przez 12 -15 min. Próbować nożem, który powinien być czysty po wyjęciu. Podawać w misce, w której gotowano potrawę, przybrać zieleniną.

Proporcje: dla 4-6 osób, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD