

---

# Ryba w słodko-kwaśnym sosie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1144 razy.

## Kuchnia chińska

1 kg filetów z dorsza, halibuta lub morszczuka  
1 /2 łyżeczki soli  
2 łyżki mąki ziemniaczanej lub mąki pszennej  
1 szklanka oleju  
1 cebula pokrajana w piórka  
1 marchew pokrajana w cienkie słupki  
1 świeża papryka pocięta w paseczki(dowolnie)  
1/2 łodygi selera lub mały kawałek pokrajany w słupki

## Sos :

1 łyżka octu 6 proc.)  
1 i 1/2 łyżki cukru  
1/2 łyżki soli  
2 łyżeczki pasty pomidorowej  
2 łyżki sosu sojowego lub 1 łyżka przyprawy maggi z 1 łyżką wody  
1/2 szklanki rosołu lub, wody  
1/2-3/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1. Składniki sosu wymieszać , odstawić .
2. Filety posolić , obtoczyć w mące
3. Rybę usmażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor, przełożyć na talerz, trzymać w ciepłe.
4. Z patelni odlać nadmiar oleju - włożyć jarzyny i usmażyć . ,
5. Zamieszać sos, wlać do jarzyn, mieszając gotować aż zgęstnieje. W razie potrzeby doprawić solą, kilkoma kroplami maggi, cukrem lub octem - sos powinien być słodko-kwaśny.
6. Przełożyć rybę na gorący półmisek i polać sosem.
7. Podawać z ryżem ugotowanym na 2 sypko lub z bułeczkami na parze - MAN-TOU Proporcje dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713976309

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:52:43