

---

# Karp duszony w kurzym tłuszczu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1117 razy.

## Kuchnia chińska

1-1 i 1/2 kg sprawionego karpia  
1/4 szklanki stopionego kurzego tłuszczu  
mały kawałek korzenia imbiru posiekany lub  
1/2 łyżeczki imbiru w proszku  
1 roztarty ząbek czosnku  
1 dymka pokrajana na kawałki  
1 łyżeczka soli  
1 /4 łyżeczki chili  
1 łyżka sosu sojowego lub 1 i 1/2 łyżeczki  
przyprawy maggi i 1 i 1/2 łyżeczki wody  
2 szklanki rosółu lub gotowanej wody  
1 łyżka cukru  
zielona pietruszka  
plasterki cytryny )dowolnie)

- 1 Rybę pokrajać w dzwonka, posolić .
2. Rozgrzać tłuszcz na dużej patelni, dodać czosnek, imbir, chili, sos sojowy lub maggi z wodą, dymkę i cukier, zagotować .
3. Włożyć rybę na patelnię, dusić do zrumienienia, dolać gorący rosół lub wodę, i na małym ogniu dusić pod przykryciem, m przez 10 min.
4. Przełożyć rybę na gorący półmisek, przybrać zieloną pietruszka i plasterkami cytryny.
- 5 Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub z bułeczkami na parze MAN TOU -  
Proporcje dla 4--6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713976225

Nadesłał(a): 2024-06-18 05:04:58