
Karp duszony w kurzym tłuszczu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1150 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 pietruszką 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