
KULKI RYBNE

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1080 razy.

Kuchnia chińska

1 świeży szczupak, karp lub dorsz o wadze 1 1/2 kg

6 łyżek lodowatej wody

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki glutasoli lub "Jarzynki" albo "Vegety"

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej (dowolnie)

3 łyżki wody

16 szklanek lodowatej wody

Rybę wypatroszyć , głowę odciąć , wyplukać . Mięso zfiletować . Filety ułożyć na desce, skórą do dołu, usunąć błonkę brzuszną. Lewą ręką przytrzymać część ogonową, ostrym nożem zeszkrobać mięso, siekać przez 3 min, dodając po łyżeczce lodowatej wody (6 łyżeczek), usuwając ości i błonkę. Mięso przełożyć do miski. Wodę wymieszać (3 łyżki) z mąką ziemniaczaną, "Jarzynką" lub "Vegetą" i solą, mieszając mięso wlewać wodę z mąką, mieszać około 1 min w jednym kierunku, aż powstanie jednolita masa. Przykryć , wstawić do lodówki. Lodowatą wodę wlać do garnka. Uformować kulki z masy rybnej wielkości dużego orzecha włoskiego, kłaść do zimnej wody. Garnek z zawartością postawić na średnim ogniu, wolno doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień, gotować na małym ogniu 7 -10 minut. Wybrać kulki łyżką cedzakową, wystudzić . Kulki rybne można przechowywać w lodówce przez kilka dni. Proporcje: na około 32 kulki

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD