KULKI RYBNE

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1001 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 wypłukać . Mięso zfiletować . Filety ułożyć na desce, skórą do dołu, usunąć błonkę brzuszną. Lewą ręką przytrzymać część ogonową, ostrym nożem zeskrobać 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 jednolitaá, 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD