

---

# SMAŻONA RYBA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1134 razy.

Kuchnia chińska

małe świeże rybki - szproty, śledzie lub pstrągi

mąka

1/2 szklanki oleju

sos sojowy

Rybki wypatroszyć , odciąć głowy, dokładnie wypłukać , osączyć . Obtoczyć w mące, strzepać nadmiar mąki. Olej wlać na gorącą patelnię, mocno rozgrzać , kłaść po kilka rybek, smażyć na dużym ogniu do zrumienienia, obrócić , smażyć drugą stronę. Łopatką do obracania kotletów wyjąć ryby, osączyć z oleju. Podawać na przekąskę pokropione sosem sojowym lub jako jedno z wielu potraw na przyjęciu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD