PULPETY RYBNE Z PIECZARKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1286 razy.

Kuchnia chińska
45 dag filetów z dorsza, morszczuka lub mintaja
2 1/2 łyżeczki soli
pieprz do smaku
2 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 białko
5 - 6 małych pieczarek
2 cebule dymki
2 ząbki czosnku
3 łyżki oleju
2 plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
1 1/2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
2 łyżki wywaru l lub wody
3 łyżki sosu sojowego
7 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Mięso z ryby zemleć przełożyć do miski. Dodać 1 1/2 łyżeczki soli, pieprz, mąkę ziemniaczaną i białko, ubić na jednolitą masę. Z masy rybnej uformować pulpety wielkości orzecha włoskiego, odstawić . Pieczarki podzielić na ć wiartki. Cebulę pokrajać w 3 cm kawałki. Czosnek i świeży imbir grubo posiekać . Do połowy dużego, płaskiego garnka wlać wodę, zagotować na dużym ogniu, zmniejszyć płomień, kłaść pulpety, trzymać na średnim ogniu 3,5 min, odcedzić , osączyć . Olej rozgrzać na gorącej patelni, wsypać czosnek, cebulę dymkę i imbir (świeży lub w proszku), posypać solą, mieszając smażyć na dużym ogniu 1,5 min. Wlać alkohol wywar i sos sojowy, dokładnie wymieszać , trzymać na ogniu 30 sek stale mieszając, włożyć pulpety, mieszając przez podrzucanie dusić 1,5 min. Pokropić olejem sezamowym. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 4 osób - z ryżem lub bułkami na parze

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