
PULPETY RYBNE Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 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 I 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

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD