
KARP W SOSIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1135 razy.

Kuchnia chińska

mały karp o wadze 3/4 kg

1/4 łyżeczki soli

2 łyżeczki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 plasterek świeżego imbiru pokrajanego w cienkie paski lub 1/4 łyżeczki imbiru w proszku

1 mała cebula dymka pokrajana w 2 cm kawałki

Sos:

1 łyżka smalcu lub oleju

3-4 łyżki tłustej wieprzowiny pokrajanej w słupki wielkości i grubości zapałki

1-2 łyżeczki chilli

1 mała cebula dymka pokrajana w 2 cm kawałki

1 plasterek świeżego imbiru pokrajanego w cienkie słupki lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1/2 marchewki pokrajanej w słupki wielkości zapałki

2/3 szklanki wrzącej wody

1 łyżka octu (10%)

1 łyżeczka czystej wódki

3/4 łyżeczki soli

1 łyżka sosu sojowego

czubata łyżeczka cukru

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody

Rybę oczyścić z łusek i wypatroszyć, usunąć skrzela i oczy. Starannie wypłukać. Karpia sparzyć, zeszkobać cienką, szarą warstwą śluzu. Wypłukać, osuszyć. Rybą ułożyć na talerzu, posypać 1/4 łyżeczki soli, pokropić 2 łyżeczkami alkoholu, ułożyć kawałeczki cebuli dymki i paski imbiru lub posypać imbirem w proszku. Gotować na parze, na dużym ogniu, przez 15 min pod przykryciem. Tymczasem smalec lub olej rozgrzać na dużym ogniu, dodać słupki wieprzowiny, mieszając smażyć 30 sek, wsypać marchew, mieszając smażyć 30 sek, dodać cebulę dymkę i imbir, smażyć 15 sek stale mieszając. Wlać 2/3 szklanki wrzątku, sos sojowy, ocet i wódkę, zamieszać, przyprawić solą, dodać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną wodą, mieszając zagotować, zestawić, trzymać w ciepłe. Ostrożnie zestawić talerz z rybą, zlać sos spod ryby, usunąć cebulę i imbir, polać gorącym sosem. Podawać natychmiast. Porcje: dla 2 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD