KARP W SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1063 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 wypatroszyę, usunąę skrzela i oczy. Starannie wypłukaę. Karpia sparzyę, zeskrobaę cienką, szarą warstwź śluzu. Wypłukaę, osuszyę. Rybź ułożyę na talerzu, posypaę 1/4 łyżeczki soli, pokropię 2 łyżeczkami alkoholu, ułożyę 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 cieple. Ostrożnie zestawić talerz z rybą, zlać sos spod ryby, usunąć cebulę i imbir, polać gorącym sosem. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2 osób - jako danie główne, z ryżem

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