RYBA W SOSIE POMIDOROWYM

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1250 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg filetów z ryby
1 łyżka czystej wódki
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki pieprzu
Sos:
7 łyżek keczupu
3-4 łyżki cukru
1-2 łyżki octu (10%)
2 - 3 łyżki oleju
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżka czystej wódki
1/2 łyżeczki soli
2 łyżki posiekanej cebuli
2 posiekane plasterki świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
1/2 szklanki wrzącej wody
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody
posiekana zielona pietruszka

Litr wody wlać do płaskiego, szerokiego garnka, dodać sól, pieprz i wódkę, zagotować , włożyć rybę, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień, dusić przez 15 min na małym ogniu. Ostrożnie przełożyć rybę na talerz, po 3 min przełożyć na półmisek, trzymać w cieple. Olej wlać na gorącą patelnię, rozgrzać , wsypać cebulę i imbir, dodać keczup, mieszając smażyć 30 sek. Wlać wrzątek i wódkę, dodać cukier, ocet, sól, sos sojowy, zamieszać . Doprowadzić do wrzenia. Wlać mąkę ziemniaczaną z wodą, mieszając zagotować . Sosem polać rybę, posypać zieleniną. Proporcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem

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