
RYBA W SOSIE POMIDOROWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 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 ciepłe. 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. Porcje: dla 2-4 osób - jako danie główne, z ryżem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD