RYBA W CIEŚCIE Z SOSEM

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1333 razy.

Kuchnia chińska
1/2 kg filetów z ryby
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
olej do smażenia
Ciasto:
2 jaja
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody
Sos:
2-3 łyżki oleju
1 łyżka posiekanej cebuli
1 posiekany plasterek świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
2 łyżeczki drobno posiekanego czosnku
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1 łyżka sosu sojowego
2 łyżeczki octu (10%)
2 łyżeczki cukru
1 1/2 szklanki wrzątku

Filety posypać 1/2 łyżeczki soli, pokropić łyżką alkoholu, odstawić na 15 min. Jaja roztrzepać, ubijając wlać rozprowadzoną mąkę ziemniaczaną, wymieszać. Czystą patelnię podgrzać, wlać 2-3 łyżki oleju, mocno rozgrzać, wsypać cebulę, świeży imbir (imbir w proszku dodać z wodą) i czosnek, mieszając smażyć 15 sek. Dodać sól, alkohol, sos sojowy, ocet, cukier, wlać wodę, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień, gotować 20 min na małym ogniu, odstawić, trzymać w cieple. Kilka łyżek oleju rozgrzać na gorącej patelni, na średnim ogniu. Kawałki ryby zanurzyć w cieście, kłaść na gorący olej, smażyć do zrumienienia z obu stron, wybrać łopatką do przewracania kotletów, osączyć z oleju, przełożyć na gorący półmisek, polać gorącym sosem. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-3 osób - z bułeczkami na parze

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD