KARP Z CEBULĄDYMKĄ

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1294 razy.

Kuchnia chińska
karp o wadze 1 kg
2 1/2 szklanki oleju
2 pęczki cebuli dymki
1 łyżeczka chilli lub ostrej papryki w proszku
2 łyżki sosu sojowego
2 łyżki czystej wódki
2 łyżeczki cukru
1/4 łyżeczki soli
1 1/2 szklanki wrzącej wody

Oczyszczonego karpia zfiletować . Mięso pokrajać w poprzek na 5 cm paski, wypłukać , osuszyć . (Można obtoczyć w mące.) Cebulę dymkę pokrajać w 5 cm kawałki. Olej wlać na gorącą patelnię, mocno rozgrzać , kłaść paski ryby, smażyć do zrumienienia, przewrócić , smażyć z drugiej strony. Wyjąć , osączyć z oleju, przełożyć na talerz. 2-3 łyżki oleju wlać na czystą patelnię, mocno rozgrzać , wsypać cebulę dymkę i chilli, mieszając smażyć 30 sek, wlać sos sojowy, wódkę, dodać sól i cukier oraz wodę, zamieszać , doprowadzić do wrzenia. Włożyć smażoną rybę, zagotować , zmniejszyć płomień, dusić przez 15-20 min, lub do wyparowania sosu o połowę. Mieszać ostrożnie 2-3 razy. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 3-4 osób - z bułeczkami na parze

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