
SOS IMBIROWY Z CEBULĄ DYMKĄ (do ryby)

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1145 razy.

Kuchnia chińska

1/4 szklanki oleju

2 łyżeczki oleju sezamowego (dowolnie)

1/4 łyżeczki pieprzu

1/4 łyżeczki soli

3 plasterki świeżego imbiru pokrajanego jak makaron lub 1 łyżeczka imbiru w proszku

2 cebule dymki lub 1/2 pęczka szczypiorku pokrajanego na małe kawałki

3 łyżki sosu sojowego

2 gałązki zielonej kolendry lub pietruszki

Olej wlać do rondla, postawić na małym ogniu. Ugotowaną rybę ułożyć na gorącym półmisku, posypać solą, pieprzem, imbirem sproszkowanym lub w paseczkach i kawałeczkami cebuli dymki lub szczypiorkiem.

Zwiększyć płomień pod rondlem z olejem, mocno zagrzać, położyć rybę, pokropić sosem sojowym i olejem sezamowym. Przybrać nacią kolendry lub pietruszki, podawać natychmiast.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD