SOS IMBIROWY Z CEBULĄDYMKĄ(do ryby)

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1323 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, polać rybę, pokropić sosem sojowym i olejem sezamowym. Przybrać nacią kolendry lub pietruszki, podawać natychmiast.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD