

# ZUPA RYBNA Z CHRYZANTEMAMI

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1637 razy.

## Kuchnia chińska

30-35 dag filetów z soli flądry, ewentualnie karpia, dorsza (bez skóry), lub morszczuka (oryginalnie z ryb płastugowatych)

2 łyżki oleju

3 plasterki świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżka czystej wódki lub wytrawnego białego wina

3 szklanki wody

6 średnich chińskich suszonych czarnych grzybów lub 6 pieczarek

1/2 szklanki pędów bambusa pokrajanych w paseczki lub 1 obrany ziemniak pokrajany w słupki

1 duży kawałek serka sojowego tofu - około 30 dag (dowolnie)

2 łyżki polędwicy sopockiej pokrajanej w cienkie paseczki

2 białka

2 duże białe chryzantemy

1 łyżka soli rozprowadzona 4 szklankami wody (solanka)

6 gałązek zielonej kolendry lub zielonej pietruszki i 1/4 łyżeczki zmielonej kolendry

5 1/4 szklanki wywaru I

sól do smaku

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Przyprawy:

1 łyżka sosu sojowego

1/8 łyżeczki pieprzu

2 łyżeczki oleju sezamowego lub sojowego

1/2 łyżeczki cukru

1/4 łyżeczki soli

Filety opłukać , osuszyć . Olej wlać do garnka (o pojemności 3 l), rozgrzać na dużym ogniu, dodać plasterki imbiru (imbir w proszku dodać z wodą), mieszając smażyć do zrumienienia, wlać alkohol z 3 szklankami wody (i imbir w proszku), doprowadzić do wrzenia, włożyć rybę, zagotować , zmniejszyć płomień. Gotować 5 min na małym ogniu, zestawić , ostrożnie przelać do cedzaka, odstawić rybę, wywar precedzić , odstawić . Suszone grzyby zalać gorącą wodą, odstawić na 15 min, odcedzić , wodę odstawić , odkroić trzonki, grzyby pokrajać jak makaron. Trzonki pieczarek posiekać , kapelusze pokrajać w plasterki. Serek sojowy osączyć , pokrajać w paski o wymiarach 1/2 x 1/2 x 5 cm. Białko lekko roztrzepać . Kwiaty zanurzyć w solance, strzepnąć , płatki oddzielić , zawinąć w czystą ściereczkę, wstawić do lodówki. Listki z 6 wypłukanych gałązek kolendry lub pietruszki grubo posiekać . Do garnka wlać 5 szklanek wywaru i wody, w której moczono grzyby (lub 1/2 wody jeśli używamy pieczarek), dodać polędwicę i wywar rybny doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, dodać grzyby (lub pieczarki) i pędy bambusa lub ziemniaki, zmniejszyć płomień, gotować na średnim ogniu. Dodać serek, doprowadzić do wrzenia, włożyć rybę, zagotować , przyprawię solą, trzymać na małym ogniu (wsypać zmieloną kolendrę, jeśli stosujemy zieloną pietruszkę). Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić 1/4 szklanki zimnego wywaru. Mieszając zupełnie stopniowo wlewać mąkę z wywarem, ostrożnie mieszać do zgęstnienia, połączyć z roztrzepanymi białkami, podgrzewać przez 30 sek. Zupę przelać do wazy. Oddzielnie serwować miseczki z płatkami chryzantem i listkami zielonej kolendry lub pietruszki. Porcje: dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD