ZUPA RYBNA Z KALAREPĄ

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1689 razy.

Kuchnia chińska
mały karp o wadze około 1/2 kg
2 małe kalarepy lub małe marchewki
5 łyżek smalcu lub oleju
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki glutasoli, "Vegety" lub "Jarzynki"
1 1/2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
1/2 malej cebuli pokrajanej w piórka
2 plasterki świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
2 łyżki posiekanej pietruszki

Rybę oczyścić z łusek i wypatroszyć, usunąć skrzela i oczy. Starannie wypłukać. Naciąć co 3 cm przy grzbiecie. Kalarepę lub marchew obrać, pokrajać w cienkie paski o długości 3 cm. Wsypać na wrzącą wodę, gotować minutę, odcedzić, wypłukać w zimnej wodzie, osączyć. Smalec lub olej rozgrzać na średnim ogniu na gorącej patelni, włożyć rybę, smażyć z obydwu stron na złoty kolor, ostrożnie przełożyć do płaskiego, szerokiego garnka. Wlać 4 szklanki wrzącej wody, dodać alkohol, sól, glutasól lub substytut, cebulę i imbir, doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, zmniejszyć płomień, gotować 20 min na małym ogniu. Dodać obgotowaną kalarepę lub marchew, gotować 2-3 min. Wybrać świeży imbir. Przełożyć rybę do wazy, wlać wywar z warzywami, posypać zieleniną. Zupę podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-3 osób - z potrawą z mięsa i ryżem

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