
GĘSTA ZUPA RYBNA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1764 razy.

Kuchnia chińska

karp o wadze 1/2 kg

1/4 łyżeczki soli

2 łyżeczki wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 łyżka szczypiorku pokrajanego w 2 cm kawałki

plasterek świeżego imbiru pokrajany w cienkie słupki lub 1/4 łyżeczki imbiru w proszku

Zupa:

3 łyżki smalcu lub oleju

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka posiekanej cebuli

plasterek świeżego imbiru lub 1/4 łyżeczki imbiru w proszku

1/2 łyżeczki pieprzu lub 1/2 łyżeczki chilli

1/2 łyżeczki glutasoli; "Vegety" lub "Jarzynki"

2 1/2 szklanki wrzątku

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej rozprowadzonej łyżką wody

1 łyżka wytrawnego białego wina lub czystej wódki

1 roztrzepane jajko

2 - 3 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

Wypatroszoną rybę, bez skrzeli i oczu, wypłukać , osuszyć , ułożyć na talerzu, przyprawię 1/4 łyżeczki soli i 2 łyżeczkami alkoholu, posypać szczypiorem i imbirem, gotować pod przykryciem przez 30 min na parze, na dużym ogniu. Talerz z rybą odstawić , przestudzić , ostrożnie oddzielić mięso od ości, odrzucić cebulę i imbir, przełożyć na inny talerz. Smalec lub olej rozgrzać w rondlu, wsypać cebulę dymkę, świeży imbir (imbir w proszku dodać z wodą), mieszając smażyć 15 sek, wlać wodę (i imbir w proszku), dodać sól, alkohol, pieprz i glutasól lub substytut, zagotować , włożyć mięso z karpia. Mieszając zupę wlać mąkę rozprowadzoną wodą, zagotować . Powoli wlać roztrzepane jajko, lekko zamieszać . Przebrać do wazy, posypać zieloną pietruszką. Porcje: dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD