# Tempera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2361 razy.

1 kalmar,

8 krewetek,

4 grzyby,

zielenina,

2 papryki,

olej

Ciasto:

100 g mąki,

1 jajo,

50 ml wody

Sos:

2 łyżki mirinu,

4 łyżki sosu sojowego,

1 i 1/4 szklanki bulionu z ryby,

posiekany szczypiorek,

sok z cytryny,

sól,

starta rzepa,

starty imbir

Przygotować sos: ogrzać mirin, wlać sos sojowy i bulion, wrzucić rybę, krótko zagotować i przecedzić . Kalmara oczyścić usuwając długą ość i wszystkie błony, odciąć macki, umyć , przekroić na pół, rozpłaszczyć , pokroić na kawałki 3x8 cm. Rybki sprawić nie odcinając ogona, przekroić na pół pionowo - przez grzbiet do brzucha, wyjąć kręgosłup, umyć . Z papryk usunąć nasiona, pokroić w paski. Grzyby oczyścić i przekroić wzdłuż z trzonkiem na pół. Jajko wymieszać z wodą, wsypać mąkę i rozmieszać widelcem niezbyt dokładnie. Rozgrzać olej w głębokim naczyniu. Zanurzać kolejne składniki ciasta i smażyć na lekko złoty kolor, wyjmować i przekładać na siatkę do osączenia. Odcedzone składniki potrawy przekładać na indywidualne talerzyki wyłożone bibułą, na każdym położyć części kalmara, grzyby i paprykę, posypać zieleniną. Sos podać oddzielnie do maczania.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>