
Tempera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2151 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, rozpląszczyć, 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>