Tempura

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2368 razy.

Japonskie jedzenie

Tempura to rozne kawalki warzyw maczane w ciescie i smazone na oleju, podawane ze sosem do maczania. Nastepujace warzywa sa tylko przykladowe, prosze uzyc swojej wyobrazni i tego, co na rynku. Kazde danie powinno miec kilka roznych warzyw: kalarepa szparagi zielony groszek w strakach zuccini brokuly slodkie kartofle (yams) kabaczki pieczarki Warzywa pokroich na plastry o tej samej grubosci, ok. 1 cm. Jezeli mokre, osuszyc sciereczka. Male pieczarki, zielony groszek w strakach i szparagi uzywac w calosci. Przygotowac naczynie z olejem, najlepiej wok albo duza patelnie, oleju powinno byc tyle, jak na paczki. Najlepszy jest olej z ziemnych orzeszkow, bo sie nie pali. Aby ustalic, czy olej jest odpowiedniej temperatury, nalezy wstawic pionowo na srodek patelni chinski patyczek, dotykajac do dna. Jezeli babelki sie zaczna unosic naokolo patyczka, olej jest gotowy do smazenia. Umaczac warzywa w ciescie i natychmiast zanurzac w oleju. Smazyc 2 minuty albo mniej na kazdej stronie. Ciasto powinno pozostac jasne. Wyjmowac, odsaczyc na papierowych sciereczkach, trzymac w cieplym piekarniku do podania. Podawac jak najszybciej po usmazeniu. Podawac z sosem i bialym ryzem. Sos podaje sie w malutkich spodeczkach, dla kazdej osoby osobno.

Ciasto do tempury robi sie nastepujaca:

1/2 szklanki maki ryzowej (albo kartoflanej)

1/2 szklanki maki zwyklej

1 bialko

woda

W sredniej misce roztrzepac bialko z 3/4 szklanki wody, dodac make, roztrzepac. Ciasto powinno byc troche grudkowate, nie calkiem gladkie. Dodac tyle wody, zeby ciasto bylo takiej konsystencji, jak na cienkie nalesniki.

Sos do tempury robi sie nastepujaca:

1/2 szklanki gotujacej wody

1/4 szklanki soy sauce

2 lyzki octu ryzowego, albo winnego

1 lyzka cukru

Cukier dodac do goracej wody, mieszac az sie rozpusci. Dodac pozostale skladniki. Ostudzic. Podawac w osobnej, malej miseczce lub spodeczku, dla kazdej osoby.

Tempure je sie paleczkami, lapiac kawalek warzywa, zanurzajac jej brzeg w sosie, odgryzajac porcje, znow zanurzajac brzeg w sosie itd. Dlatego sos jest podawany dla kazdego osobno, zeby moc umaczac jedzenie, ktore sie juz mialo w ustach. Co kraj to obyczaj. Tak samo robi sie tempure z ryb, krewetek, i innych szybko gotujacych sie mies, jak homary.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)