
Sushi - węgorz z brązowym sosem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2143 razy.

Przygotować filety z węgorza. Ułożyć na małym, ognioodpornym polmisku. Przygotować sos: 2 łyżki sosu teryaki plus 2 łyżki cukru zagrzzać, aż się cukier rozpuści. Polać rybę połową sosu. Piec w bardzo gorącym piekarniku, odwrócić po trzech minutach, polać resztą sosu. Piec 3 minuty dłużej. Natychmiast podawać na ugotowanym białym ryżu.

Jest to bardzo popularne danie w Japonii.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)