
Krewetki w sosie słodko-kwaśnym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3402 razy.

Kuchnia chińska

Sos słodko-kwaśny nadaje się do wszystkiego. Ja robię go więcej i trzymam w lodowce w zamkniętym słoiku.

3/4 szklanki soku ananasowego

1/2 szklanki cukru

1/2 szklanki octu ryżowego, białego lub winnego (polski ocet jest mocniejszy, więc trzeba to trochę zrobić na smak - chodzi o to, aby smak był równie intensywnie kwaśny jak słodki)

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka maki ziemnej

10 kropelek oleju sezamowego

Sok ananasowy zagotować z cukrem przez jedną minutę. Resztę składników wymieszać i dodać wolnym strumieniem ciągle mieszając. Zagotować, przelać do słoika, zakręcić, lub użyć natychmiast na mieszanie.

Krewetki obrać, oczyścić i osuszyć papierowym ręcznikiem (z mokrych krewetek ciasto zjeżdża). Przygotować olej z orzeszków ziemnych w woku, na głębokość 3 cm. (Jest wystarczająco gorący, gdy patyczek bambusowy postawiony na sztorc w środku woka formuje bańki na dnie)

Przygotować ciasto do maczania:

1/2 szklanki zwykłej maki

1/2 szklanki maki ryżowej lub ziemnej

Zimna lodowata woda

Roztrzepać makę z taką ilością wody, aby było jak ciasto na naleśniki. Mogą być grudki. Natychmiast maczać krewetki w cieście i wsuwać w gorący olej. Gdy złote, wyjąć i osuszyć na papierowych ręcznikach.

Podawać na ryżu, polane gorącym, słodko-kwaśnym sosem.

Mozna również krewetki usmażyć na 2 łyżkach oleju, bez maczania w cieście. Należy dodać wtedy ząbek czosnku lub kawałek imbiru do oleju przed smażeniem. Gdy prawie gotowe, zalać słodko-kwaśnym sosem w woku, podawać na ryżu.

Dla odważnych:

można dodać do sosu parę kropelek Hot Sesame Oil, który jest bardzo ostry lub parę kropelek Tabasco czy Chili Oil.

Mozna tez posypac krewetki na talerzu szczypta tostowanych nasion sezamowych, jako ladne wykonczenie. (Jak pietruszka w europejskich potrawach).

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)