Ryba w słodkokwaśnym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2265 razy.

kuchnia chińska:

1 kg dorsza,

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej,

szklanka oleju,

10 dag cebuli,

10 dag marchewki pokrojonej w słupki;

sos:

łyżeczka octu,

1/2 łyżki cukru,

1/2 łyżki soli,

2 łyżeczki pasty pomidorowej,

łyżka maggi

łyżka wody,

1/2 szklanki rosołu,

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Składniki sosu wymieszać , odstawić . Filety posolić , panierować w mące, usmażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor, przełożyć na talerz, trzymać w cieple. Z patelni odlać nadmiar oleju, włożyć jarzyny i usmażyć . Zamieszać sos, wlać do jarzyn, mieszając gotować aż zgęstnieje; w razie potrzeby doprawić solą, cukrem lub octem. Przełożyć rybę na gorący półmisek i polać sosem. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub bułeczkami gotowanymi na parze oraz surówką z pora i cebuli.