
Ryz z solona ryba

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1990 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

300 g ryżu,

4 łyżki oleju,

100 g solonej ryby,

2 łyżki czarnego sosu sojowego,

1 łyżka sosu ostrygowego,

1/2 łyżeczki pieprzu,

kawalek imbiru (1 cm),

6 cebulek dymek.

1. Ryz umyc, zalac wrzaca woda i gotowac przez 20 min.
2. Dobrze rozgrzac olej na patelni i usmazyc na nim solona rybe.
3. Rybe wyjac z patelni, przelozyc na talerz, a nastepnie podzielic na kawalki.
4. Imbir obrac i pokroic na wiorki. Cebulki dymki drobno posiekac.
5. Sos sojowy, sos ostrygowy, pieprz i imbir dodac do oleju, w ktorzym smazyla sie ryba. Lekko podsmazac.
6. Przyprawy i olej przelozyc do garnka z ryzem, dodac rybe, dobrze wymieszac, zmniejszyc ogien i gotowac jeszcze przez 10 min. Ryz przelozyc do miseczek, przybrac pokrojonymi cebulkami i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)