
Homar zielony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2288 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 homar,
100 g obranych krewetek,
2 cebulki dymki,
1 mala marchewka,
1 maly korzen kolendry lub pietruszki,
1 jajko,
1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytrynowej,
1 lyzeczka maki ziemniaczanej,
2 lyzeczki sosu sojowego,
1 lyzeczka brazowego cukru,
5 listkow swiezej bazylii,
do przybrania swieze czerwone papryczki chilli, cebulka dymka,
galazka swiezej miety.

1. Homara wlozyc do wrzacej wody i gotowac 30 min. Wyjac mieso ze szczypiec i ze skorupy korpusu. Skorupe oczyszcic dokladnie i wymyc szczoteczka.

2. Cebule, czosnek, marchew, korzen kolendry obrac, umyc i posiekac. Trawke cytrynowa, bazylie i chilli umyc i pokrajac jak najdokladniej. Wszystkie skladniki wymieszac z jajkiem, krewetkami, sosem sojowym, maki ziemniaczana i

cukrem. Dodac grubo pokrajane mieso homara i posiekana bazylie, wymieszac dokladnie.

3. Skorupe homara napelnic farszem, ulozyc w naczyniu do gotowania na parze i gotowac 30 min.

4. Przelozyc na polmisek i udekorowac mieta, kwiatami z chilli i palemkami z dymki. Podawac z sosem ogorkowym.

- W ten sposob mozna przyrzadzic kraby, biorac po jednym na osobe.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 38.

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