Ostra salatka z owocow morza

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2560 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 20 min.

450 g krewetek, muli, skalopow, kalamarnic,

50 g gotowanej morskiej ryby,

3 lyzki soku z cytryny,

2 lyzki sosu rybnego,

3 suszone papryczki chilli,

4 zabki czosnku,

1 lodyga trawy cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytrynowej,

1 krazek imbiru,

1 cebulka dymka,

2 listki cytryny,

4 listki kolendry lub pietruszki,

sol,

do przybrania liscie salaty, marchew, swiezy ogorek, swieze

papryczki chilli.

1. Owoce morza wrzucic do wrzacej osolonej wody, zagotowac, trzymac na ogniu 2

min. Ostudzic.

2. Papryczki chilli pokruszyc i utrzec w mozdzierzu, trawke cytrynowa, listki

kolendry i cytryny umyc, osuszyc i posiekac. Gotowana rybe pokroic w paski.

3. Czosnek i imbir obrac i posiekac, dymke pokroic w cienkie talarki.

4. Sos rybny, sok z cytryny, chilli, trawke cytrynowa, listki cytryny i kolendry, dymke, czosnek i imbir wymieszac w misce, dodac owoce morza, rybe i

jeszcze raz wymieszac. Salate oplukac i osuszyc.

5. W salaterce ulozyc liscie salaty a na nich owoce morza z dodatkami. Udekorowac kwiatkami z marchwi i chilli oraz liscmi z ogorka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 46.

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