
Ostra salátka z owoców morza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 razy.

Porcja dla 5 osób. Czas przygotowania. 20 min.

450 g krewetek, muli, skalopow, kalamarnic,

50 g gotowanej morskiej ryby,

3 łyżki soku z cytryny,

2 łyżki sosu rybnego,

3 suszone papryczki chilli,

4 ząbki czosnku,

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

1 krawiec imbiru,

1 cebulka dymka,

2 listki cytryny,

4 listki kolendry lub pietruszki,

sol,

do przybrania liście salaty, marchew, świeży ogórek, świeże

papryczki chilli.

1. Owoce morza wrzucić do wrzącej osolonej wody, zagotować, trzymać na ogniu 2 min. Ostudzić.

2. Papryczki chilli pokruszyć i utrzeć w moździerzu, trawkę cytrynową, listki kolendry i cytryny umyć, osuszyć i posiekać. Gotowaną rybę pokroić w paski.

3. Czosnek i imbir obrać i posiekać, dymkę pokroić w cienkie talarki.

4. Sos rybny, sok z cytryny, chilli, trawkę cytrynową, listki cytryny i kolendry, dymkę, czosnek i imbir wymieszać w misce, dodać owoce morza, rybę i

jeszcze raz wymieszać. Salate oplukać i osuszyć.

5. W salaterce ułożyć liście salaty a na nich owoce morza z dodatkami. Udekorować kwiatkami z marchwi i chilli oraz liśćmi z ogorka.

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

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