
Paczki lili

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2127 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

350 g krewetek obranych ze skorupki, swiezych lub z puszki,

100 g luskanych orzechow wloskich,

1 duzy kawalek imbiru lub 1 i 1/2 lyzki imbiru w proszku,

2 cebulki dymki,

bialko z 1 jaja,

2 lyzeczki maki ziemniaczanej,

1/2 lyzki sherry,

sok z 1 cytryny,

szczypta soli,

olej do smazenia.

1. Krewetki i orzechy drobno posiekac. Cebulki i imbir obrac i drobno poszatkowac.
2. Bialko ubic na sztywna piane.
3. Wymieszac ze soba krewetki, orzechy, cebulki, imbir, sol i sherry. Dodac piane z bialka i make ziemniaczana. Wszystko starannie wymieszac.
4. Z uzyskanej masy formowac kuleczki wielkosc orzecha wloskiego.
5. Gotowe kuleczki smazyc w duzej ilosci silnie rozgrzanego oleju przez 2-3 minuty.
6. Osaczyc z nadmiaru tluszczu i skropic sokiem z cytryny.
7. Podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 46.

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