
Szaszlyczki z ryby i krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1880 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

300 g krewetek,

300 g filetów rybnych,

50 g orzeszków ziemnych,

2 ząbki czosnku,

1 mała cebula,

2 suszone papryczki chilli,

50 g masła orzechowego,

3 łyżki sosu rybnego,

1 łyżka cukru,

3 łyżki soku z cytryny,

1 łyżeczka utartej skórki cytrynowej,

3 łyżki oleju,

do przybrania listki kolendry lub pietruszki.

1. Orzeszki, czosnek, cebule obrać, opłukać i posiekać. Papryczki chilli namoczyć na 5 min. w ciepłej wodzie, usunąć nasionka i pokroić na małe kawałki.

2. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić, czosnek, cebule i chilli. Smażyć przez

2 min.

3. Dodać sos rybny, cukier, sok i skórkę cytrynową, zagotować, dodać masło

orzechowe, wymieszać i ostudzić.

4. Krewetki obrać ze skorupki i opłukać, filety rybne opłukać i pokroić na

szesciany o boku 2 cm, krewetki i rybe włożyć na 1 godz. do masy orzechowej.

5. Na patyczki do szaszłyków nadziewać osobno krewetki, osobno rybe, ułożyć na

grilla i piec, smarując od czasu do czasu masą orzechową. Upieczone przybrać

listkami kolendry. Podawać z sosem ogorkowym lub z sosem Sa-teh (patrz przepis w rozdziale "sosy") i z ciastkami z limu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 36.

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