
Tempura

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3497 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

1 duzy kalmar,

8 krewetek lub 8 oczyszczonych tuszek z malych rybek,

4 grzyby aromatyczne lub prawdziwki swieze lub namoczone i

oczyszczone suszone, ewentualnie duze pieczarki,

12 galazek drobnej naci pietruszki,

2 srednie papryki,

olej sojowy.

Ciasto:

100 ml maki,

1 jajko,

i tyle wody, zeby mialo objetosc jak maka.

Sos:

2 lyzki mirinu (biale wino wytrawne),

4 lyzki sosu sojowego,

1 i 1/4 filizanki bulionu z ryby.

Dodatki do sosu:

drobno pokrajany szczypiorek,

kilka kropel cytryny,

sol,

starta rzepa,

starty imbir.

1. Przygotowac sos: ogrzac mirin, wlac sos sojowy i bulion, wrzucic rybe, krotko zagotowac i przecedzic przez muslin (gaze).

2. Kalmara oczyszcic usuwajac dluga osc i wszystkie blony, odciac macki, umyc,

rozkroic go na pol, rozplaszczyc, pokroic na kawalki wielkosc 3 x 8 cm.

Rybki sprawic nie odcinajac ogona, przekroic na pol pionowo - przez grzbiet

do brzucha, wyjac kregoslup, umyc. Z papryk usunac gniazda nasienne, pokroic

wzdłuż na 1 cm paski. Pietruszke umyc i zwiazac lodygami w kepki po trzy.

Grzyby oczyszcic i przekroic wzdłuż z trzonkiem na pol.

3. Jajko rozbeltac z woda, wyspac make i rozmieszac widelcem niezbyt dokladnie

(nie starając się likwidować małych grudek ani całkowicie "zatopić" maki).

4. Rozgrzać olej w głębokim naczyniu, jak do smażenia paczków. Zanurzać (najlepiej długimi palcami) kolejne składniki do ciasta i smażyć na lekko złoty

kolor, wyjmować i przekładać albo na siatkę do osaczenia, albo na cedzak wyłożony bibułą. Odcedzone składniki potrawy przekładać na indywidualne talerzyki wyłożone bibułą, układać je tak, aby ryby i kalmary były "z tyłu" talerzyka, a pozostałe (grzyby, papryka, pietruszka) z przodu, przed jedzącym.

5. Osobno, na małych talerzykach podać dodatki do sosu i sos - indywidualnie, w małych czareczkach. Potrawę je się zasadniczo palcami, biorąc po kolei każdy jej kawałek i zanurzając go przed jedzeniem w sosie, do którego wrzuca się - wedle własnego gustu, podane dodatki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 34.

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