Dorsz aromatyczny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3125 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 porcje filetow z dorsza,

1 filizanka wody,

2 lyzki sake (wodki ryzowej),

szczypta soli,

1 sredni por,

3 cm kawalek sredniej marchwi,

1 kawalek sredniego imbiru (lub 1 lyzeczka sproszkowanego).

Sos:

1,5 lyzki sosu sojowego,

lyzeczka wodki,

1 lyzeczka maki ziemniaczanej,

1/3 lyzeczki pieprzu lub ostrej papryczki.

1. W szerokim rondlu zagotowac wode, wrzucic do niej rybe i obgotowac lekko,

odcedzic na sicie.

2. Por pokroic na kawalki o dlugosci 3 cm, a nastepnie na bardzo cienkie paseczki, tak samo pokroic marchew i imbir (najcieniej jak mozna), ulozyc w miseczce.

3. Przyrzadzic sos z sosu sojowego, wodki i maki kartoflanej rozrobionej w wodzie (bez grudek), dodac pieprz i zalac sosem jarzyny, calosc dokladnie wymieszac.

4. Sporzadzic kapiel wodna do gotowania na parze (w pojedynczym naczyniu z

przykryciem).

5. Na polmisku ulozyc rybe, przykryc warzywami wymieszanymi z sosem, wlozyc do

kapieli i gotowac pod przykryciem 15 min. na silnym ogniu.

6. Podawac gorace z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 42.

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