
Fladry masala

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2211 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 7 godz.

4 oczyszczone fladry (ok. 800 g),

4 łyżeczki octu winnego,

1/2 łyżeczki chilli,

2 łyżki soku z cytryny,

50 g świeżego imbiru lub 1 łyżeczka sproszkowanego,

5 ząbków czosnku,

100 g soczewicy,

olej roślinny,

sol do smaku,

do przybrania cytryna i nacięta pietruszka.

1. Oczyszczone fladry skropić octem winnym. Zostawić na 30 min.
2. Soczewicę ugotować i przetrzeć na puree.
3. Do miksera włożyć chilli, posiekane imbir i czosnek, sok z cytryny i ocet z ryby. Miksować 30 sek. Marynować rybę w otrzymanym sosie 6 godz.
4. Wymieszać soczewicę z marynatą od ryby na jednolitą masę, obtoczyć w niej rybę. Smażyć na gorącym oleju do zbązowienia.
5. Podawać przybrane plasterkami cytryny i naciętą pietruszką z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 20.

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