
Ikan asam pedas - curry z ryby na kwasno

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2053 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g filetów rybnych,

8-12 suszonych czerwonych papryczek chilli,

kawalek świeżego imbiru (5 mm),

6-8 szalotek,

3 ząbki czosnku,

1/2 łyżeczki pasty krewetkowej,

1/2 łyżeczki soli,

1/2 łyżeczki kurkumy,

125 ml oleju,

1 czerwona cebula,

4 łyżki soku cytrynowego,

185 ml wody,

sol, cukier.

1. Suszone papryczki zalac ciepła woda i moczyć przez 15 min. Wyjac i usunac nasiona.
2. Imbir i czosnek obrac. Papryczki, szalotki, imbir i czosnek drobno pokroic, a nastepnie przelozyc do mozdzierza. Dodac paste krewetkowa i utrzec na gladka mase.
3. Filety oplukac i osuszyc. Natrzec sola i kurkuma.
4. Olej rozgrzac w garnku, smazyc filety na zloty kolor przez 2 min. z kazdej strony. Wyjac na talerz i odstawic.
5. Cebule obrac i pokroic na plasterki. Olej wylac z garnka, pozostawiajac na dnie niewielka ilosc. Dodac cebule i usmazyc na zloty kolor. Dodac paste, dobrze wymieszac, zmniejszyc ogien i smazyc przez 2-3 min. Dodac sok cytrynowy oraz wode i gotowac przez minute. Nastepnie dodac sol oraz odrobine cukru.
6. Filety z powrotem przelozyc do garnka i gotowac, az beda miekkie (ok.15min).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 34.

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

