
Otak otak - klops rybny na ostro

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1963 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg białej ryby,

1 łyżka ziarenek kolendry,

3 czerwone cebule,

12 suszonych czerwonych papryczek chilli,

4 ząbki czosnku,

1/2 łyżeczki kurkumy,

18-24 orzeszków cashew,

2 łyżeczki cytronelli,

250 ml gęstego mleka kokosowego,

1 łyżeczka cukru,

1/2 łyżeczki białego pieprzu,

1 łyżeczka soli.

1. Rybę opłukać, wypatroszyć, obrać ze skóry i usunąć ości. Następnie tasakiem

posiekać na drobne kawałki i utrzeć na gładką masę. Można również rybę pokroić na kawałki i zmiksować.

2. Ziarenka kolendry podpiec pod grillem, a następnie zemleć w młynku.

3. Papryczki zalać ciepłą wodą i moczyć przez 15 min. Czosnek obrać i pokroić.

Orzeszki cashew opłukać (jeśli są solone) i drobno pokroić.

4. Cebule i papryczki drobno pokroić, przełożyć do moździerza, dodać czosnek,

orzeszki oraz cytronelle, następnie utrzeć na gładką pastę. Dodać kurkumę i

wymieszać.

5. Masę rybnią połączyć z utartymi przyprawami, dolać mleko kokosowe. Ubijać, aż

mleko zostanie całkowicie wchłonięte. Dodać sól, cukier i pieprz. Wymieszać.

Przełożyć na folię aluminiową. Zawinąć z obydwu stron i piec przez 15 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 18.

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