

---

# Pieczona ryba z nadzieniem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2290 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

1 ryba sredniej wielkosci (fladra, karp, pstrag),  
100 g ugotowanej ryby bez osci,  
5 swiezych czerwonych papryczek chilli,  
5 suszonych czerwonych papryczek chilli,  
male kawalek swiezego imbiru lub 1/2 lyzki w proszku,  
2 pomidory,  
2 cebulki dymki,  
8 zabkow czosnku,  
3 lyzki oleju,  
1 lyzka pasty krewetkowej,  
1 lyzeczka soli,  
do przybrania swieze czerwone papryczki chilli, zielone listki.

1. Rybe oczyszcic, usunac wnetrznosci, glowy nie odcinac. Ponizej glowy naciac skore i podwazajac nozem usunac kregoslup.
2. Suszone papryczki chilli namoczyc na 5 min. Swieze papryczki oplukac, pokrajac drobno usuwajac nasionka. Imbir posiekac.
3. Na patelni rozgrzac 1 lyzke oleju i podsmazac swieze chilli wraz z pasta krewetkowa.
4. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, pokrajac, usunac pestki.
5. Gotowana rybe, suszone i swieze chilli, paste krewetkowa, imbir, sol i pomidory zmiksowac.
6. Na patelni rozgrzac olej i podsmazac zmiksowana paste, nadziac nia rybe.
7. Przygotowana rybe zawinac w folie aluminiowa i upiec na grillu lub w piecyku (15-20 min).
8. Czosnek obrac, pokroic w plasterki, lekko przyrumienic na oleju, dymke drobno pokroic.
9. Rybe po upieczeniu odwinac, przybrac kwiatkami z czerwonej chilli i swiezymi listkami. Posypac przyrumienionym czosnkiem i pokrajana dymka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 34.

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

