
Placuszki rybne z sosem ogorkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1979 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

250 g filetów białej morskiej ryby,

90 g świeżej, zielonej fasolki szparagowej,

1 cebula,

1 czerwona papryczka chilli,

1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 łyżeczki utartej skórki cytryny,

1 mały korzeń kolendry lub pietruszki,

1-2 łyżki sosu rybnego,

1 jajko,

2 łyżki maki ziemniaczanej,

szczypta cukru,

4 szklanki oleju do głębokiego smażenia.

Sos ogorkowy:

1 ogorek średniej wielkości,

3 łyżki cukru,

1/2 szklanki białego octu winnego,

1 szklanka wody,

3 czerwone papryczki chilli,

3 cebulki dymki,

1 łyżeczka soli,

do przybrania listki pietruszki.

1. Przygotować sos. Ogorek i chilli umyć. Ogorek pokroić na cienkie talarki, z

chilli usunąć nasionka i posiekać. Wodę zagotować, rozpuścić cukier i sol,

dodać ocet, wymieszać, połączyć ogorki i posypać je posiekanym chilli. Ostudzony sos wstawić do lodówki. Przed podaniem przybrać listkami pietruszki.

2. Filety opłukać, zemyć.

3. Cebule, pietruszki, fasolki, trawki cytrynowa, chilli oczyścić, obrać, opłukać i posiekać.

4. Mieloną rybę wymieszać z posiekanymi składnikami, dodać sos rybny, maki ziemniaczana i cukier, wymieszać.

5. Uformować placuszki o średnicy nie większej niż 4 cm i grubości 1 cm.

6. W głębokim rondlu rozgrzać olej i smażyć placuszki na ciemnozłoty kolor.

Osuszyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z sosem ogorkowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 16.

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