
Placuszki rybne z sosem ogorkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 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 sól, dodać ocet, wymieszać, położyć ogorki i posypać je posiekanym chilli. Ostudzony sos wstawić do lodówki. Przed podaniem przybrać listkami pietruszki.
2. Filety opłukać, zemleć.
3. Cebule, pietruszke, fasolke, trawkę cytrynową, chilli oczyścić, obrać, opłukać i posiekać.
4. Mieloną rybę wymieszać z posiekanymi składnikami, dodać sos rybny, maki ziemniaczaną 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)