Placuszki rybne z sosem ogorkowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2021 razy.

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

250 g filetow bialej morskiej ryby,

90 g swiezej, zielonej fasolki szparagowej,

1 cebula,

1 czerwona papryczka chilli,

1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytryny,

1 maly korzen kolendry lub pietruszki,

1-2 lyzki sosu rybnego,

1 jajko,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

szczypta cukru,

4 szklanki oleju do glebokiego smazenia.

Sos ogorkowy:

1 ogorek sredniej wielkosci,

3 lyzki cukru,

1/2 szklanki bialego octu winnego,

1 szklanka wody,

3 czerwone papryczki cilli,

3 cebulki dymki,

1 lyzeczka soli,

do przybrania listki pietruszki.

1. Przygotowac sos. Ogorek i chilli umyc. Ogorek pokroic na cienkie talarki, z

chilli usunac nasionka i posiekac. Wode zagotowac, rozpuscic cukier i sol,

dodac ocet, wymieszac, polac ogorki i posypac je posiekanym chilli. Ostudzony sos wstawic do lodowki.
Przed podaniem przybrac listkami pietruszki.

2. Filety oplukac, zemlec.

3. Cebule, pietruszke, fasolke, trawke cytrynowa, chilli oczyscic, obrac, oplukac i posiekac.

4. Mielona rybe wymieszac z posiekanymi skladnikami, dodac sos rybny, make

ziemniaczana i cukier, wymieszac.

5. Uformowac placuszki o srednicy nie wiekszej niz 4 cm i grubosci 1 cm.

6. W glebokim rondlu rozgrzac olej i smazyc placuszki na ciemnozloty kolor.

Osuszyc z nadmiaru tluszczu na papierowym reczniku. Podawac z sosem ogorkowym.

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

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