

---

# Ryba "m szermel" smazona z paczkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1950 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 5 godz. 15 min.

1,5 kg ryb morskich,

3 łyżki maki,

oliwa do smażenia.

Marynata (Szermula):

1/2 peczka siekanej świeżej kolendry lub pietruszki,

2 obrane i zmiadzone ząbki czosnku,

1/2 łyżki mielonego kminku,

1,5 łyżki mielonej słodkiej papryki,

szczypta ostrej mielonej papryki,

2 łyżki oliwy,

sol,

100 ml wody.

Ciasto:

200 g maki,

1 jajo,

1 łyżka marynaty,

30 g świeżych drożdzy.

1. Kolendre utłuc starannie w moździerzu, połączyć z wodą i pozostałymi składnikami marynaty. Starannie wymieszać. Ryby sprawić, opłukać, osuszyć, pokroić w dzwonka, zalać marynatą i odstawić na 4 godz.

2. Jajo rozbic starannie z 1 łyżką marynaty i połączyć z rozpuszczonymi w niewielkiej ilości wody drożdżami. Ciągle mieszając dosypywać stopniowo mąkę,

po czym mieszać dalej aż do uzyskania jednorodnego ciasta o konsystencji

nieco rzadszej niż ciasto na paczki. Przykryć i odstawić na 30 min w ciepłe

miejsce, do wyrosnięcia.

3. Ryby wyjąć z marynaty, osuszyć, obtoczyć w mące, po czym smażyć z obu

stron na silnie rozgrzanej oliwie na złoty kolor. Zdjąć z patelni, przeloczyć

do żaroodpornego naczynia i wstawić do nagrzanego do temp. 90°C piekarnika.

4. Rozgrzać nową porcję oliwy i na wrzacie nakładać po łyżce wyrosniętego ciasta. Smażyć z obu

stron na złoto, zdjąć z patelni i osuszyć.

---

Podawac bardzo gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 46.

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