
Ryba "piec zapachow" po szanghajsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1998 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 6 godz.

750 g filetow z dorsza, pokrojonych w kawalki o grubosci 2cm.,

olej do glebokiego smazenia,

1 peczek cebulki dymki po przybrania.

Marynata:

2 lyzki sosu sojowego,

1 lyzka shery.

Sos:

1 lyzeczka przyprawy "5 zapachow" (patrz przepis w dziale "ogolne"),

2 spore, drobno posiekane cebulki dymki,

1 duzy, drobno posiekany kawalek imbiru lu 1 i 1/2 lyzki imbiru

w proszku,

1 kawalek suszonej skorki z mandarynki,

1/2 pomaranczy,

2 lyzki cukru,

2 lyzki czerwonego octu winnego.

1. Wszystkie skladniki marynaty polaczyc i dokladnie wymieszac.

2. Filety osuszyc, ulozyc w duzym plaskim naczyniu, zalac marynata i odstawic na 2 godz. do zamarynowania.

3. Przyprawe "5 zapachow", cebulke, imbir, skorke z mandarynki i pomarancze zalac 600 ml wody. Zagotowac, po czym gotowac na malym ogniu przez 30 min.,

dopoki objetosc plynu nie zmniejszy sie o 1/3. Przepedzic przez geste sito.

Przepedzony sos wlac do rondelka, dodac cukier i ocet, po czym dokladnie wymieszac.

4. Zamarynowane filety obsmazyc na goracym oleju, z obu stron, po 5 min. z kazdej strony. Wyjac i osaczyc.

5. Zagotowac sos. Dodac obsmazone filety i gotowac na wolnym ogniu, stale odszumowujac, przez 3-5 min. Ugotowana rybe wyjac i ulozyc na polmisku.

6. Sos gotowac dalej, poki nie uzyska konsystencji syropu. Zageszczonym sosem glazurowac rybe. Po ostygniciu, rybe wstawic na co najmniej 3 godziny do lodowki.

7. Podawac zimna, przybrana "palemkami" z cebulek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 54.

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