
Ryba po kantonsku na parze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2347 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 ryba (pstrąg, karp, okon) wagi ok. 1kg.

Sos:

50 g szynki,

1 mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżki imbiru w proszku,

2 cebulki dymki,

2 ząbki czosnku,

50 g pedów bambusa,

1 papryka czerwona,

4 grzyby aromatyczne lub suszone prawdziwki,

2 łyżki wódki,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Grzyby moczyć przez 20 min. w ciepłej wodzie. Ugotować w tej samej wodzie.

Usunąć korzonki, kapelusze pokroić w małe kawałki.

2. Szynkę, cebulki i pedów bambusa pokroić w małe cienkie paski. Imbir i paprykę pokroić w cienkie plasterki. Czosnek obrać i drobno posiekać.

3. Wszystkie składniki sosu połączyć w rondelku i zagotować.

4. Sprawioną rybę umyć i osuszyć. Ponacinać podłużnie po obu stronach grzbietu.

5. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu i zalać sosem. Naczynie z rybą włożyć do garnka z wodą. Doprowadzić wodę do wrzenia i gotować rybę na parze przez

15-20 minut.

6. Rybę wyłożyć na polmisek. Podawać podlana gorącym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 52.

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