
Ryba słodko-kwasna (chinska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2448 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g filetów z soli,

1 duży kawałek imbiru lub 1 i 1/2 łyżeczki imbiru w proszku,

białko z 2 jaj,

2 łyżki maki ziemniaczanej,

1 łyżka cukru,

1 łyżka wódki,

1 łyżka białego octu winnego,

1/2 łyżeczki soli,

olej do głębokiego smażenia,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki (do przybrania).

1. Rybę pokroić w niewielkie kawałki. Osuszyć. Imbir obrać i drobno posiekać.
2. Białko ubić lekko widelcem i osolic. Dodać wódkę i 1 i 1/2 łyżki maki ziemniaczanej. Dokładnie wymieszać, po czym ubić na jednorodną, niezbyt gęstą ciasto.
3. Kawałki ryby zanurzać w cieście i smażyć w głębokim oleju o temp. 190°C na złoty kolor. Wyjąć i osaczyć z nadmiaru tłuszczu.
4. Zagotować bulion. Dodać cukier, ocet, imbir oraz resztę maki ziemniaczanej, rozprowadzonej w niewielkiej ilości zimnej wody. Gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, poki nie zgęstnieje.
5. Dodać obsmażoną rybę i zagotować.
6. Przybrać siekaną zieloną pietruszką i podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 48.

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