

---

# Ryba słodko-kwasna (chinska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2381 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 30 min.

400 g filetow z soli,

1 duzy kawalek imbiru lub 1 i 1/2 lyzeczki imbiru w proszku,

białko z 2 jaj,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 lyzka cukru,

1 lyzka wodka,

1 lyzka białego octu winnego,

1/2 lyzeczki soli,

olej do głębokiego smazenia,

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki (do przybrania).

1. Rybe pokroic w niewielkie kawalki. Osuszyc. Imbir obrac i drobno posiekac.
2. Białko ubic lekko widelcem i osolic. Dodac wodka i 1 i 1/2 lyzki maki ziemniaczanej. Dokladnie wymieszac, po czym ubic na jednorodne, niezbyt geste ciasto.
3. Kawalki ryby zanurzac w cieście i smazyc w głębokim oleju o temp. 190°C na złoty kolor. Wyjac i osaczyc z nadmiaru tłuszczu.
4. Zagotowac bulion. Dodac cukier, ocet, imbir oraz reszta maki ziemniaczanej, rozprowadzonej w niewielkiej ilosci zimnej wody. Gotowac na wolnym ogniu, ciagle mieszajac, poki nie zgęstnieje.
5. Dodac obsmazona rybe i zagotowac.
6. Przybrac siekana zielona pietruszka i podawac na goraco.

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

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