
Ryba słodko-kwasna (tajska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2298 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 duża ryba ok. 1 kg (fladra, pstrąg, amur),

1/2 ogorka,

2 plastry ananasa,

1 pomidor,

50 g grzybow aromatycznych lub suszone prawdziwki,

50 g pedów bambusa,

2 miniaturowe kolby kukurydzy,

4 łyżki maki ziemniaczanej,

3 ząbki czosnku,

2 cebulki dymki,

2 łyżki sosu pomidorowego,

2 łyżka czerwonego octu winnego,

1 łyżka sosu rybnego,

3 czerwone papryczki chilli,

olej do głębokiego smażenia,

2 łyżki cukru,

sol,

do przybrania listki kolendry lub pietruszki.

1. Rybę sprawić nie obcinając głowy, dobrze wypłukać. Naciąć po obu stronach w

skosną kratkę, głęboko prawie do kręgosłupa. Oproszyc z obu stron 2 łyżkami

maki ziemniaczanej.

2. Ogórek obrać, pomidor sparzyć, zdjąć skorokę, pokroić na ćwiartki, pedę bambusa i ananas pokroić w paski, czosnek obrać i posiekać, chilli umyć i pokroić na cienkie talarki, nasionka usunąć, grzyby namoczyć, korzonki odrzucić, zieloną część dymki pokroić na kawałki długości 3 cm.

3. W głębokiej patelni rozgrzać olej, włożyć rybę, zmniejszyć ogień na średni,

smażyć ok. 20 min. aż ryba stanie się chrupka. Przenieść na półmisek.

4. Odlać 2 łyżki oleju ze smażenia do drugiej patelni i podsmażyć czosnek,

włożyć warzywa, grzyby, pedę bambusa, ananas, wlać ocet, sos rybny i pomidorowy, dodać chilli, cukier i sol. Resztę maki ziemniaczanej wymieszać z 1/2

szklanki wody, wlać na jarzyny i gotować 2-3 min. Jarzynami polać rybę,

przybrać listkami kolendry i natychmiast podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 32.

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