
Sambal ikan - ryba na ostro

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1993 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 makrele,

8 szalotek,

4 zębki czosnku,

5 suszonych czerwonych papryczek chilli,

4 świeże czerwone papryczki chilli,

1/2 łyżeczki pasty krewetkowej,

1 łyżka cukru,

4 łyżki soku cytrynowego,

1 łyżeczka cytronelli,

sol,

olej do smażenia.

1. Ryby wypatroszyć, następnie umyć, osuszyć i lekko posolic.

2. Czosnek obrać i wraz z szalotkami posiekać.

3. Suszone papryczki namoczyć w ciepłej wodzie. Po 15 min. odcedzić, przekroić i usunąć nasionka. Posiekać ze świeżymi papryczkami. Następnie przelozyc do moździerza, dodać szalotki oraz czosnek i utrzeć na gładką pastę.

4. Olej rozgrzać w garnku, usmażyć na nim ryby na brązowy kolor. Ryby wyjąć i odłożyć na talerz. Olej wylać.

5. Świeży olej wlać do garnka. Pastę wymieszać z cytronella i pastą krewetkową,

a następnie smażyć przez 3-4 min. Dodać sok z cytryny, cukier i sol. Doprowadzić do wrzenia. Ryby z powrotem przelozyc do garnka i gotować na średnim

ogniu tak długo, aż sos zgęstnieje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 30.

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