Sambal ikan - ryba na ostro

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2130 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 makrele,

8 szalotek,

4 zabki czosnku,

5 suszonych czerwonych papryczek chilli,

4 swieze czerwone papryczki chilli,

1/2 lyzeczki pasty krewetkowej,

1 lyzka cukru,

4 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzeczka cytronelli,

sol,

olej do smazenia.

1. Ryby wypatroszyc, nastepnie umyc, osuszyc i lekko posolic.

2. Czosnek obrac i wraz z szalotkami posiekac.

3. Suszone papryczki namoczyc w cieplej wodzie. Po 15 min. odcedzic, przekroic

i usunac nasionka. Posiekac ze swiezymi papryczkami. Nastepnie przelozyc do

mozdzierza, dodac szalotki oraz czosnek i utrzec na gladka paste.

4. Olej rozgrzac w garnku, usmazyc na nim ryby na brazowy kolor. Ryby wyjac i

odlozyc na talerz. Olej wylac.

5. Swiezy olej wlac do garnka. Paste wymieszac z cytronella i pasta krewetkowa,

a nastepnie smazyc przez 3-4 min. Dodac sok z cytryny, cukier i sol. Doprowadzic do wrzenia. Ryby z powrotem przelozyc do garnka i gotowac na srednim

ogniu tak dlugo, az sos zgestnieje.

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

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