

---

# Sardynki w imbirze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1890 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 40 min.

8 sardynek swiezych lub mrozonych,

1 lyzka octu winnego,

1,5 filizanki wody,

2,5 - 3 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki sake (wodki ryzowej),

1 lyzka cukru,

2 kawalki sredniego imbiru (2 lyzki imbiru w proszku),

liscie do wylozenia rondla (np. trzciny, salaty) lub pergamin.

1. Odciac sardynkom lby i przy pomocy paleczki usunac wnetrzosci, umyc pod biezaca woda usuwajac luski, ososzyc przy pomocy sciereczki.
2. Pokroic imbir - polowe na ukosne, cienkie plasterki, a polowe na cieniutkie paseczki.
3. Dno rondla wylozyc liscmi lub pergaminem.
4. Wymieszac w kubku sos sojowy, cukier i wodke.
5. Wlac do rondla wode z octem, zagotowac, zdjac rondel z ognia, ulozyc ryby, a na nich imbir w plasterkach (po bokach ryb), rondel ponownie wstawic na ogien, gotowac na srednim ogniu przez 4 min. bez pokrywy, po czym przykryc i gotowac na malym ogniu przez dalsze 10 min. (az objetosc wody zmniejszy sie o okolo polowe).
6. Zalac ryby sosem sojowym z cukrem i wodka, posypac imbirem pokrojonym w paski i dalej gotowac na malym ogniu, od czasu do czasu polewajac ryby i imbir wyplywajacym sosem.
7. Zdjac z ognia, przelozyc na polmisek, polac pozostalym w rondlu sosem.
8. Podawac gorace z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 38.

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