
Wegorz po tokijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2153 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

2 wegorze odfiletowane, ze skora,

2 łyżeczki sosu sojowego,

3 łyżeczki sake,

3 łyżeczki cukru,

1/4 łyżeczki pieprzu lub ostrej papryczki.

1. Wegorze pokroic na kawalki o dlugosci ok. 12 cm (sensownie w stosunku do

ilosci porcji z jednej sztuki), nabic je na rozenki (najlepiej bambusowe).

2. Umiescic je w naczyniu do gotowania na parze, gotowac przed 15-20 min. (jesli rozenki sa bambusowe nalezy w trakcie gotowania pare razy poruszac nimi,

aby mieso nie przywarlo), wyjac je z naczynia, odstawic.

3. Przelozyc na rozen (najlepiej nad wglem drzewnym), piec przez 5-6 min. niezbyt blisko zaru.

4. Wymieszac sos sojowy, wodke i cukier i przy pomocy pedzla smarowac wegorza w trakcie pieczenia.

5. Usunac rozenki, przelozyc wegorza na goracy ryz.

6. Podawac najlepiej w prostokatnych pudeleczkach lub talerzykach, posypane odrobina pieprzu lub papryczki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 36.

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