
Japanska zupa rybna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4505 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 45 min.

5 kawalkow ryby: dorady lub np. leszcza,

3 szczypty soli,

80 ml bulionu z ryby (najlepiej dashi),

1 lyzka sosu sojowego,

1 zielona cebulka,

1 cm kawalek swiezego imbiru (lub szczypta proszku),

5 galazek pietruszki,

skorka z polowki cytryny.

1. Filety z ryby posypac sola i odstawić na 15 min.
2. Rozłożyć rybe na polmisku, zalac wrzatkami, przykryc, odstawić na 15 min.
3. Pokroic drobno cebule, zetrzec imbir.
4. Wlaci do rondla dashi (przepis w rozdziale "ogolne") lub bulion z osci, sos sojowy, zagotowac, zestawic z ognia, wrzucic imbir.
5. Rybe osaczyc z wody, kazdy kawalek wlozyc na dno glebokiej czarki, zalac precedzonym przez drobne sitko bulionem dashi, posypac cebulka, przyozdobic galazka pietruszki oraz zygzaczkiem ze skorki cytryny.
6. Podawac w carkach przykrytych mala pokryweczka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 28.

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