Zupa rybna slodko-kwasna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3300 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g bialej ryby morskiej,

3 lyzki oleju,

1 korzen kolendry lub pietruszki,

1 lyzeczka ziaren pieprzu,

5 cebulek dymek,

1 lyzeczka pasty krewetkowej,

2 lyzki cukru,

2 lyzki sosu rybnego,

1 lyzka soku z cytryny,

4 ziarna tamaryndy lub 1 lyzka powidel sliwkowych,

1/2 lyzeczki soli,

do przybrania listki swiezej kolendry lub pietruszki, czerwone

papryczki chilii, platy imbiru, palemki z dymki.

1. Tamarynde namoczyc w 4 lyzkach goracej wody.

2. Rybe sprawic, sfiletowac, pokroic w paski.

3. Korzen kolendry obrac, oplukac i posiekac, pieprz utluc. Przelozyc do mozdzierza, dodac paste krewetkowa i sol, utrzec na gladka mase.

4. Olej rozgrzac na patelni i smazyc mase przez 3 min., dodac rybe, podsmazyc 2

min, aby sie lekko sciela, zdjac z ognia.

5. Zagotowac 4 szklanki wody. Wlac wode z moczenia tamaryndy, dodac rybe z sosem, sok z cytryny, cukier i sos rybny, zagotowac.

6. Zupe przelac do miseczek, przybrac palemkami z dymki, kwiatami z chilli, dekoracyjnie pokrajanym imbirem. Podawac goraca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 24.

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