
Zupa rybna słodko-kwasna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3188 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g białej ryby morskiej,

3 łyżki oleju,

1 korzeń kolendry lub pietruszki,

1 łyżeczka ziaren pieprzu,

5 cebulek dymek,

1 łyżeczka pasty krewetkowej,

2 łyżki cukru,

2 łyżki sosu rybnego,

1 łyżka soku z cytryny,

4 ziarna tamaryndy lub 1 łyżka powidel sliwkowych,

1/2 łyżeczki soli,

do przybrania listki świeżej kolendry lub pietruszki, czerwone

papryczki chilli, platy imbiru, palemki z dymki.

1. Tamarynde namoczyć w 4 łyżkach gorącej wody.

2. Rybę sprawić, sfiletować, pokroić w paski.

3. Korzeń kolendry obrać, opłukać i posiekać, pieprz utłuc. Przełożyć do moździerza, dodać pastę krewetkową i sól, utrzeć na gładką masę.

4. Olej rozgrzać na patelni i smażyć masę przez 3 min., dodać rybę, podsmażyć 2

min, aby się lekko ściela, zdjąć z ognia.

5. Zagotować 4 szklanki wody. Wlać wodę z moczenia tamaryndy, dodać rybę z sosem, sok z cytryny, cukier i sos rybny, zagotować.

6. Zupę przelać do misek, przybrać palmkami z dymki, kwiatami z chilli, dekoracyjnie pokrajanym imbirem. Podawać gorącą.

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

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