
Zupa z pulpetami rybnymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

500 g filetow bialej ryby,

1/2 lyzeczki soli,

4-6 lyzeczek wody,

1/4 lyzeczki glutaminianu sodu,

bialy pieprz,

1 lyzeczka maki kukurydzianej,

2 zabki czosnku,

1 l bulionu lub wywaru rybnego,

4 liscie kapusty chinskiej,

60 g makaronu ryzowego,

1 cebula,

swieze liscie selera,

swieze liscie kolendry lub pietruszki,

swieze czerwone papryczki chilli,

olej do smazenia.

1. Filety umyc i zemlec w maszynce do miesa. Sol rozpuscic w wodzie.

2. W moździerzu ubijac porcjami niewielkie ilosci zmielonej ryby, dodajac do

każdej porcji odrobine solonej wody, glutaminian sodu, pieprz i make kukurydziana. Z ubitej masy formowac pulpety srednicy 2 cm.

3. Czosnek obrac, cieniutko pokroic i podsmażyc na goracym oleju. Wlac wywar

rybny, dodac sol, pieprz i doprowadzic do wrzenia.

4. Makaron zalac goraca woda i moczyć przez 5 min. Odcedzic i pokroic na male

kawalki. Liscie kapusty rozerwac na pol.

5. Pulpety rybne wlozyc do wywaru i gotowac ok. 10 min., nastepnie dodac liscie

kapusty i makaron. Gotowac jeszcze przez 30 min.

6. Papryczki chilli pokroic na cieniutkie paski. Cebule drobno pokroic i osuszyc na bibulce. Duza ilosc oleju rozgrzac w garnku, a nastepnie ciagle mieszajac smazyc na nim cebule na zlotobrazowy kolor. Cebule wyjac i osuszyc.

7. Zupe przelac do miseczek, przybrac platkami smazonej cebuli, liscmi selera,

kolendry oraz papryczkami chilli. Podawac goraca.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 20.

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