Ryba na sladkokyslo (Tchang-cchu jü/zo Šanghaja) :)

Potrebujeme na štyri porcie: 2 cibule, 400 g červených, zelených a žltých paprikových strukov, 500 g filé z tresky, šťava z 1 citróna, 1/4 ČL soli, 1/2 kúska zaváraného zázvoru, 2 PL sójovej omáčky, 100 ml hydinového vývaru,

3 PL sójovej omáčky Ketjap manis, 1/2 ČL cukru, štipka wej-su, 3 PL ryžového vína, 1/4 ČL jemne mletého bieleho korenia, 150 g sladkokyslej omáčky.

Postup:

1. Cibuľu ošúpeme a nakrájame na tenké krúžky. Paprikové struky umyjeme, očistíme a nakrájame na jemné rezance.

2. Rybie filé umyjeme, pokvapkáme citrónovou šťavou a trochu posolíme. Filé nakrájame na 1,5 cm hrubé rezance.

3. Zázvor nakrájame nadrobno. Rozohrejeme asi 1 lyžicu oleja a zázvor na ňom opečieme. Pridáme cibuľu a paprikové rezance. Prilejeme vývar a zeleninu uvaríme do polomäkka.

4. Sójovú omáčku, cukor, wej-su, ryžové víno a korenie zmiešame v hrnci a zohrejeme. Pridáme sladkokyslú omáčku, všetko zohrejeme, ale nevaríme.

5. Rybie rezance osušíme kuchynským papierom a opečieme na zvyšnom oleji.

6. Polovicu rybích rezancov dáme na predhriatu misu, okolo rozdelíme trochu zeleniny, potom pridáme zvyšok ryby a zvyšok zeleniny a nakoniec všetko polejeme horúcou omáčkou.

Poznámka:
čas prípravy: asi 45 minút.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania