

Smażona ryba – kuchnia chińska

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

Smażona rybka dla miłośników kuchni chińskiej :) Palce lizać

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet rybny - 1/2 kg
- Cebula - 2 szt.
- Mąka -
- Jajko - 1 szt.
- Olej - 1/4 szkl.
- Czysta wódka lub wytrawne wino - 2 łyżka(i)
- Białko - 1 szt.
- Sos sojowy - 3 łyżeczka(i)
- Imbir w proszku - 1 łyżeczka(i)
- Olej sezamowy - 2 łyżeczka(i)
- Cukier - 1/2 łyżeczka(i)
- Sól - 1/4 łyżeczka(i)
- Cukier - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Całkiem rozmrożone filety opłukać, osuszyć, pokrajać w kawałki o rozmiarach 5 x 1 i 1/2 x 2 cm. Składniki marynaty połączyć, dodać rybę, starannie wymieszać ręką. Cebulki podzielić na 4 części, rozplaszczyc uderzeniem tłuczka, włożyć między rybę, przykryć, wstawić do lodówki na przynajmniej 1 godz. W misce wymieszać składniki sosu przyprawowego. Cebulę usunąć, rybę obtoczyć w mące, strzepnąć nadmiar, ułożyć w jednym rzędzie na tacy lub dużym talerzu. Roztrzepać jajko z żółtkiem. Dużą patelnię mocno rozgrzać, wlać 1 /4 szklanki oleju, rozgrzać, każdy kawałek ryby zanurzyć w jajku, kłaść na gorący olej. Lekko zrumienić z jednej, a potem z drugiej strony. Polać alkoholem rybę na patelni, dodać zamieszany sos przyprawowy, zmniejszyć płomień, przykryć, smażyć 1 minutę lub do wyparowania sosu. Podawać natychmiast. Proporcje: dla 2-3 osób - jako danie główne, z dodatkiem ryżu, warzyw i czystej zupy