Rybí hrozen

Čínská obrazová kuchařka

Ingredience

nálev

- 500 g kapra nebo lína
- vejce — 1
- strouhanka
- olej na smažení
- sůl — 0,25 lžička
- 3 vrchovaté lžičky
- solamyl

omáčka

- asi ½ pórku
- 2 lžíce sójovky
- necelý ½ l vody
- ocet — 3 lžíce
- ½ lžičky zázvoru
- sůl
- 1 lžíce sójovky
- cukr krupice — 6 lžíce

Postup

Koupíme silnější plát vykostěné ryby s kůží. Tu nestahujeme. Položíme ji kůží na prkénko a po 3 až 4 centimetrech nožem příčně nařízneme. Řezy vedeme šikmo k povrchu masa směrem ke kůži. Potom uděláme asi 4 řezy po délce. Tyto řezy vedeme jen na povrchu (neprořezáváme až ke kůži) rovně, tzn., že ostří nože bude směřovat kolmo k masu. Dáme pozor, aby první šikmé řezy neprořízly kůži, plát masa by se mohl rozpadnout. Poté maso naložíme asi na půl hodiny do kořeněného nálevu s pórkem nakrájeným na tenké nudličky. Před obalováním musíme pórek z povrchu masa odstranit. Potom rybu obalíme v rozšlehaném vajíčku a ve strouhance, která musí ulpět i v hloubce zářezů. Obalenou rybu smažíme v oleji dozlatova. Necháme okapat a připravíme si omáčku: svaříme vodu se všemi přísadami, a nakonec zahustíme solamylem předem rozmíchaným v troše studené vody. Až omáčka zhoustne jako řídký pudink, odstavíme z ohně a nalijeme na rybu. Zbývá ještě poslední úprava, aby ryba vypadala jako hrozen. Širší část podložíme několika listy salátu a okolo naaranžujeme proužky pórku.

Zdroj: cilka.eu