# Kulki rybne - kuchnia chińska

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

## Kolejna propozycja potrawy rybnej dla miłośników kuchni chińskiej :)

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

**Potrzebne składniki:**
- Świeży szczupak, karp lub dorsz - 1,5 kg
- Lodowata woda - 6 łyżka(i)
- Sól - 0,5 łyżeczka(i)
- Vegeta lub Jarzynka - 0,5 łyżeczka(i)
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka(i)
- Woda - 3 łyżka(i)
- Lodowata woda - 16 szkl.

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Rybę wypatroszyć, głowę odciąć wypłukać. Mięso zfiletować. Filety ułożyć na desce, skórą do dołu, usunąć błonkę brzuszną. Lewą ręką przytrzymać część ogonową, ostrym nożem zeskrobać mięso, siekać przez 3 min, dodając po łyżeczce lodowatej wody (6 łyżeczek), usuwając ości i błonkę. Mięso przełożyć do miski. Wodę wymieszać (3 łyżki) z mąką ziemniaczaną, &Jarzynką& lub &Vegetą& i solą, mieszając mięso wlewá¦ wodę z mąką, mieszać około 1 min w jednym kierunku, aż powstanie jednolitaá, masa. Przykryć, wstawić do lodówki. Lodowatą wodę wlać do garnka. Uformować kulki z masy rybnej wielkości dużego orzecha włoskiego, kłaść do zimnej wody. Garnek z zawartością postawić na średnim ogniu, wolno doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień, gotować na małym ogniu 7 -10 minut. Wybrać kulki łyżką cedzakową, wystudzić. Kulki rybne można przechowywać w lodówce przez kilka dni. Proporcje: na około 32 kulki