

## Жареная рыба с тамариндовым соусом (Тайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

морская белая рыба целая весом 300-400 г (например, сибас) - 2 шт.,

**тамариндовая паста** - 1 ст.л.,

**пальмовый сахар**, натертый на терке - 2,5 ст.л.,

лук-шалот - 1 шт.,

чеснок - 2 зубчика,

**рыбный соус** - 2 ст.л.,

свежий красный перец чили - 3 шт.,

кинза - несколько веточек для украшения блюда,

растительное масло без запаха для фритюра.



1. Почистить рыбу от чешуи, удалить внутренности и жабры. Очень осторожно сделать на тушке вертикальные надрезы под углом, по бокам до хребта.
2. В сковороду налить масло для фритюра, чтобы оно покрыло рыбу хотя бы наполовину. Нагреть масло. На среднем огне обжарить рыбу. Рыба перед жаркой должна быть комнатной температуры, тогда она будет хрустящая снаружи и мягкая внутри. Жарить рыбу во фритюре, не переворачивая, 10 минут с одной стороны, затем аккуратно перевернуть и жарить еще 5 минут.
3. Вынуть рыбу из масла и положить на бумажное полотенце.
4. Приготовить соус - очистить лук-шалот и чеснок от шелухи, а перец чили - от перегородок и семечек. Измельчить в блендере лук, чеснок, чили, но не в кашу, а в грубые кусочки.
5. Разогреть в воке растительное масло на среднем огне, добавить измельченные ингредиенты из блендера, обжарить до аромата. Добавить тамариндовую пасту, рыбный соус, пальмовый сахар и несколько столовых ложек воды. Перемешать массу до растворения сахара (должна получиться консистенция сиропа). Попробовать соус на вкус, он должен быть кислый, острый и сладкий. По необходимости отрегулировать уровень кислотности, соли, сахара и густоту соуса.
6. Рыбу положить на блюдо, щедро залить соусом и посыпать рубленой кинзой. Подавать сразу, пока блюдо горячее. На гарнир к такой рыбе подают традиционно отварной тайский рис жасмин.