

## Рыбные фрикадельки (Азиатская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 10 шт.:

филе рыбы (лучше белой морской) – 150 г,  
имбирь – 1 ломтик,  
зеленый лук – 1 стрелка (только белая часть),  
**кукурузный крахмал** – 1/2 ч.л.,  
**Шаосинское вино** (или сакэ) – 1 ч.л.,  
молотый белый (или черный) перец – 1/4 ч.л.,  
белый сахар – 1 ч.л.,  
соль – 1/2 ч.л.



1. Зеленый лук ополоснуть, ломтик имбиря почистить, затем разделить луковую стрелку на белую и зеленую части, белую часть нарезать колечками. Имбирь нарезать соломкой. Сложить колечки белой части лука и имбирную соломку в подходящую по объему емкость и залить 100-150 мл кипятка, дать настояться.
2. Филе рыбы измельчить в фарш. В подходящей по объему емкости смешать рыбный фарш, кукурузный крахмал, Шаосинское вино, молотый перец, белый сахар и соль. Вымесить фарш в однородную массу. Добавить 3 ст.л. имбирно-луковой воды, снова перемешать фарш. Дать постоять в холодильнике 10 минут, затем мокрыми руками сформировать небольшие фрикадельки.
3. Если Вы не планируете использовать их сразу – то заморозить. Замороженные фрикадельки не нужно размораживать перед дальнейшим приготовлением, просто опустить их в кипящий бульон и отварить до готовности.