
Majoneziki z ryb

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2536 razy.

40 dkg ugotowanej ryby lub do ryb surowych wywar z warzyw i cebuli

1 kg ryby surowej w całości lub 90 dkg dorsza oprawionego

2 dkg octu 6%

gęsty sos majonezowy z 1 żółtka

sól

przybranie z warzyw sezonowych

liść bobkowy

ziele angielskie

Rybę sprawić , ugotować , lub zużyć resztki ugotowanej ryby, a także ugotowane jadalne wnętrzności i mięso obrane z głów (zwłaszcza z głowy karpia i sandacza); mięso ryby pokrajać na małe kawałki. Sporządzić gęsty sos majonezowy 1/3 część sosu wymieszać z mięsem, przyprawić octem, dodać trochę cukru. Z masy tej, ukształtować na półmisku łyżką owalne, nieduże porcje. Każdą porcję obłożyć majonezem, resztę majonezu trochę rozrzedzić , oblać porcje tak, aby majonez nieco spłynął na dno półmiska. Porcje i półmisek przybrać barwnymi dodatkami sezonowymi: krążkami marchewki, groszkiem zielonym, krążkami ogórka lub korniszona, grzybkami z octu, listkami sałaty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD