
Sandacz na sposób badaksonijski

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1207 razy.

Kuchnia węgierska

1 sandacz (ok. 1,5 kg)
1 pęczek zielonej pietruszki
1 mała cebula
100 g masła
1 kieliszek białego wina
pieprz
olej
500 g pomidorów
2 filiżanki brązowego sosu
1 świeża papryka

Rybę przygotowaną jak zwykle, mięso oddzielić od ości i kręgosłupa, ściągnąć skórę, filety posolić i włożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem. Głowę i kręgosłup z ościami ugotować w dobrze osolonej wodzie. Wywar ten z taką samą ilością białego wina wylać na rybę, naczynie przykryć folią aluminiową i dusić filety w piekarniku. Posiekaną cebulę udusić na 50 g masła, dodać pomidory bez pestek, pokrojoną w krążki paprykę i drobno posiekaną zieloną pietruszkę. Wszystko to posolić i udusić do miękkości. Dodać brązowy sos, oprószyć pieprzem, połączyć z pozostałą ilością masła i niewielką ilością wywaru rybnego, jeszcze raz zagotować. Rybę ułożyć na półmisku i zalać powstałym sosem. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD