

---

# Ryba gotowana w sosie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1135 razy.

## Kuchnia izraelska

1/2 kg filetów ze szczupaka, karpia lub pstrąg

2 cebule pokrajane w plasterki

2 marchewki pokrajane w talarki kawałek selera pokrajanego w drobną kostkę

2 szklanki wody

2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1 żółtko

1 łyżka soku z cytryny

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

1 Cebulę, marchew, seler włożyć do płaskiego garnka, zalać dwoma szklankami wody, doprawić solą i pieprzem, gotować na małym ogniu przez 30 min.

2. Do wywaru wlać 2 łyżki zimnej wody, włożyć rybę, gotować na małym ogniu przez 10-15 min.

3. Rybę wyjąć na półmisek, wywar przecedzić.

4. Żółtko ubić z sokiem z cytryny, rozprowadzić wywarem z ryby, podgrzewać na małym ogniu do zgęstnienia, nie dopuszczając do zagotowania sosu.

5 Rybę polać sosem, posypać zieloną pietruszką.

6. Podawać na gorąco z puree ziemniaczanym lub na zimno ze świeżym białym pieczywem. Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713449908

Nadesłał(a): 2024-06-18 12:19:37