Ryba gotowana w sosie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1034 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 pieprz, 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD