
Pulpety z dorsza na sałatce majonezowej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1113 razy.

Masa rybna:

gałka muszkatołowa

60 dkg dorsza patroszonego (bez głowy)

mleko do namoczenia

4 dkg bułki pszennej

12 dkg ugotowanych ziemniaków

3, dkg cebuli

3, dkg tłuszczu

1 łyżeczka miany

1/2 jaja

sól

pieprz

imbir

Wywar

20 dkg włoszczyzny

5 dkg cebuli

ziele angielskie

liść bobkowy

sól

pieprz

kręgoślup i ości z ryby

Wykończenie

1/2 porcji sałatki majonezowej

listki sałaty zielonej

2 jaja ugotowane na twardo

Dorsza oczyścić , zdjąć filety, z filetów zdjąć skórę. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć . Ziemniaki obrać , ugotować . Cebulę udusić z tłuszczem, nie rumieniąc. Zmleć mięso wraz z bułką, ziemniakami i cebulą uduszoną, masę wymieszać z jajem i surową manną i doprawić do smaku Ugotować wywar z warzyw, przypraw, cebuli, ości, odcedzić , posolić . Z masy ukształtować 10 okrągłych kul, kłaść je na wrzący wywar, powoli ugotować na brzegu płyty. Sporządzić sałatkę majonezową), część sosu odłożyć przed wymieszaniem sałatki. Ułożyć na półmisku porcję sałatki (na liściach zielonej sałaty), na wierzchu położyć porcje pulpetów i oblać sosem; każdą porcję moż na oblać stygnącą galareta i przybrać sezonowymi dodatkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713446501

Nadesłał(a): 2024-06-18 11:54:14