Okonie z rydzami w galarecie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1337 razy.

50 dag większych okoni
sok cytrynowy
20 dag rydzów
2-3 łyżki masła lub margaryny
listek laurowy
jajko
korzeń pietruszki
por
kilka ziaren pieprzu lub angielskiego ziela
koper
tarta bułka
2 dag żelatyny
sól

Okonie oczyścić z łusek, usunąć wnętrzności, przepołowić, wyjąć kręgosłupy i w miarę możliwości ości. Z głów i kręgosłupów ugotować rosół (z 1/2 l wody) z dodatkiem pora, pietruszki, listka, ziela angielskiego i kopru. Filety skropić sokiem cytrynowym i odstawić na 1 godz. Po tym czasie obtoczyć je w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Na maśle lub na margarynie usmażyć oczyszczone rydze i w tym samym tłuszczu smażyć filety. Po ostudzeniu rybę i grzyby przełożyć do salaterki i zalać przecedzonym rosołem, w którym rozpuszczono żelatynę.

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

,1713450398
Nadesłał(a): 2024-06-18 05:42:51