
Smażona sielawa w kwaśnej zalewie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1062 razy.

1 kg sielawy
szklanka utartego chrzanu
10 dag masła
5 łyżek śmietany
łyżeczka mąki
szklanka mleka
2 żółtka
ząbek czosnku
2 łyżki soku cytrynowego
cukier
sól
olej

Oczyszczoną rybę posolić i zostawić w chłodnym miejscu na ok. 2 godz. W tym czasie można przygotować zalewę. Masło stopić, dodać mąkę, lekko zrumienić, wlać mleko, dodać sól, cukier, utarty chrzan oraz roztarty ząbek czosnku. Chwilę gotować na bardzo słabym ogniu. Żółtka ukręcić z odrobiną soli i sokiem cytrynowym. Do gotującego się sosu wlać śmietanę; jeszcze raz - mieszając zagotować. Na końcu dodać utarte żółtka i już nie dopuścić do zagotowania. Wymieszać i ochłodzić. Sielawy oprószyć mąką i usmażyć na oleju lub maśle. Ułożyć na półmisku i polać przygotowaną zalewą. Potrawa może być podawana jako przekąska zimna lub gorąca.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD