
Dorsz gotowany w mleku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 726 razy.

1 kg świeżych dorszy
2-3 szklanki mleka
4 cebule
łyżka masła
10 ziaren pieprzu
2 listki laurowe
2 gałązki świeżej bazylii lub pietruszki
sól

Oczyszczoną rybę umyć ; sfiletować i pokrajać na dość duże porcje. Włożyć do garnka, zalać osoloną, zimną wodą i zagotować . Zaraz po zagotowaniu odlać wodę, jeszcze raz zalać zimną, ponownie zagotować i natychmiast wodę odlać . Po drugim zagotowaniu porcje ryby posypać posiekaną cebulą, tłuczonym listkiem laurowym i pieprzem. Jeszcze raz lekko posolić , zalać gorącym mlekiem i ugotować . Miękkie kawałki ryby ułożyć na półmisku, polać topionym masłem i posypać bardzo drobno posiekaną bazylią. Gotowany w ten sposób dorsz ma delikatny smak i dorównuje bardziej atrakcyjnym rybom.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD