
Klopsiki z e szczupaka lub innej słodkowodnej ryby

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1273 razy.

1 kg ryby
łyżka masła lub margaryny
4 łyżki śmietanki
10 dag tartej bułki jajko
cebula, pietruszka
kawałek selera
por
kilka ziaren ziela angielskiego
kilka ziaren pieprzu
listek laurowy
sól
Sos:
2 łyżki masła lub margaryny
2 łyżki mąki
szklanka wywaru z gotowania klopsików
pół szklanki słodkiej śmietanki
sok lub kwasek cytrynowy
2 żółtka
sól

Rybę oczyścić , sprawić , sfiletować i razem z cebulą zemieć w maszynce. Masło stopić , wlać do śmietanki, dodać tartą bułkę, poczekać chwilę, aż namoknie, i całość dodać do zmielonej ryby. Przyprawić solą i szczyptą zmielonego pieprzu, wbić jajko. Masę wyrobić i uformować z niej pulpety. Z kręgosłupa i płetw z dodatkiem włoszczyzny pieprzu, ziela angielskiego i listka laurowego ugotować wywar. Po precedzeniu jeszcze raz go zagotować i do wrzątku włożyć pulpety. Gotować ok.10 min, po czym wyjąć cedzakiem i włożyć do gorącego sosu.

Zagotowanie sosu: Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, doprawić ją wywarem, po czym - dokładnie mieszając - dodać śmietankę i sól. Zdjąć z ognia, dodać ukręcone żółtka. Zakwasić sokiem

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD