
Ryba w maślanym sosie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1062 razy.

1 kg ryby morskiej
cebula średniej wielkości
włoszczyzna
2 żółtka
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
pół szklanki świeżej śmietanki
łyżka drobno posiekanego kopru
2 łyżki posiekanej natki
szczypta cukru
sól
pieprz
listek laurowy
kilka ziaren ziela angielskiego
łyżka octu
pół łyżki utartego chrzanu

Włoszczyznę oczyścić , umyć , zalać niewielką ilością wody i ugotować , dodając listek laurowy, ziele angielskie i obraną, przekrajaną cebulę. Miękkie jarzyny wyjąć i przeznaczyć do innych celów, a do wywaru włożyć oczyszczoną i sfiletowaną rybę, osolić i gotować na małym ogniu ok. 20 min, zależnie od gatunku ryby. Z mąki i masła sporządzić zasmażkę i rozcieńczyć precedzonym wywarem rybno-warzywnym (2 szklanki). Dodać ocet, chrzan, zieleninę, cukier, osolić do smaku i - ciągle mieszając - wlać śmietankę. Sos podgrzewać , lecz już nie gotować , na koniec "zaciągnąć " surowymi żółtkami. Wyjętą na półmisek rybę podawać na stół z ziemniakami z wody; sos osobno - w sosjerce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD