
Pudding z ryby

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1079 razy.

50 dag filetów z ryby morskiej
20 dag gotowanej szynki lub kiełbasy szynkowej
jajko
łyżka winiaku
łyżka kaparów lub marynowanych nasion nasturcji
2 cebule
pół szklanki słodkiej śmietanki
sok cytrynowy
3 łyżki tartej bułki
mielony pieprz
sól

Filety przepuścić przez maszynkę razem z szynką, surową cebulą i kaparami. Do masy dodać żółtko, zwilżoną śmietanką tartą bułkę, sól, pieprz i sok cytrynowy. Po wymieszaniu wlać winiak i dodać ubitą na sztywno pianę z białka. Ostrożnie wymieszać i przełożyć do formy budyniowej lub naczynia ogniotrwałego. Wstawić do dużego garnka z wrzącą wodą i gotować 1 godz. Podawać z sosem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713977482

Nadesłał(a): 2024-06-18 02:36:52