Klopsiki rybne

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1331 razy.

50 dag filetów z ryby morskiej
1 jajko
3 dag słoniny lub tłustego boczku
łyżka margaryny
duża cebula
2 kromki bułki paryskiej
2 łyżki skondensowanego mleka
pół łyżki sproszkowanej papryki
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
sól
Sos:
czubata łyżka mąki ziemniaczanej
szklanka mleka
pół szklanki zsiadłego mleka lub jogurtu
3 łyżki kaparów lub marynowanych nasion nasturcji
sok cytrynowy
sól

Filety rybne zemleć w maszynce do mięsa. Słoninę lub boczek pokrajać w drobną kostkę i przesmażyć krótko na patelni. Dodać margarynę i drobno pokrajaną cebulę, znów chwilę smażyć aż cebula nabierze złocistego koloru. Kromki bulki skropić skondensowanym mlekiem i rozgnieść dość dokładnie. Wymieszać ze zmielonymi filetami, dodać jajko, sól, paprykę i posiekaną pietruszkę. Masę wyrobić dokładnie i uformować klopsiki wielkości orzecha włoskiego, po czym ugotować je (ok.15 min) w niewielkiej ilości wody, wkładając do wrzątku. Ugotowane klopsiki wyjąć łyżką cedzakową na półmisek i postawić w ciepłym miejscu. Przygotowanie sosu: Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimnym mlekiem, wlać do wywaru rybnego i mieszając zagotować . Zdjąć z ognia, dodać jogurt lub zsiadłe mleko, sok cytrynowy i kapary. Klopsy przełożyć do sosu i jeszcze raz, w razie potrzeby, ogrzać na bardzo małym ogniu. Do klopsików podaje się gotowane ziemniaki i zieloną sałatę.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713974523
Nadesłał(a): 2024-06-17 20:55:59