Szczupak starogdański

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1041 razy.

Szczupak (ok.1 kg)
porcja włoszczyzny bez kapusty
2 łyżki masła
pół szklanki rodzynków
5-10 szt. migdałów
sok cytrynowy
łyżka masła
3/4 szklanki czerwonego wytrawnego wina
2 listki laurowe
łyżeczka cukru
sól
szczypta mielonego pieprzu

W 2 szklankach wody gotować pokrajaną w talarki włoszczyznę. Gdy warzywa zmiękną, dodać sól i włożyć porcje sprawionego i umytego szczupaka. Na małym ogniu gotować 10-12 min. Z masła i mąki zrobić rumianą zasmażkę i rozprowadzić winem. Sos wlać do wywaru z rybą, dodać umyte rodzynki i obrane ze skórki, pokrajane wzdłuż migdały, sok cytrynowy, pieprz i pokruszone listki laurowe. Naczynie przykryć i rybę dusić jeszcze przez 5 min. Podawać z ziemniakami z wody.

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