Rolada rybna z jajkami

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1180 razy.

1 kg filetów rybnych
pęczek włoszczyzny bez kapusty
2 małe bułeczki
6 jajek
2 szklanki mleka
łyżka masła lub margaryny
cebula
2 listki laurowe
kilka ziaren ziela angielskiego
sól

Filety rybne zalać szklanką mleka i moczyć 30-45 min. W drugiej szklance mleka namoczyć bułeczki. Warzywa obrać, włożyć do gorącej wody (1 l), dodać listki laurowe, ziele angielskie i ugotować. Miękkie jarzyny wyjąć, wywar przecedzić. 4 jajka ugotować na twardo. Cebulę pokrajać w cienkie talarki i przesmażyć w odrobinie tłuszczu. Filety rybne, odciśnięte bułeczki i cebulę przepuścić przez maszynkę, dodać 2 surowe jajka i sól, dobrze wyrobić. Kawałek gazy (40 x 50 cm) wysmarować masłem, przy dłuższym brzegu ułożyć połowę masy rybnej, na niej obrane całe jajka ugotowane na twardo i przykryć resztą masy. Uformować wałek długości ok. 35 cm, owinąć gazą, końce związać nitką. Włożyć do rondla z wrzącym wywarem jarzynowym i gotować ok. 45 min. Po tym czasie roladę wyjąć, ostrożnie odwinąć z gazy, przełożyć na półmisek i pokrajać na plastry o grubości 2 cm. Podawać z sosem chrzanowym i purée ziemniaczanym.

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