Klopsiki ze szczupaka i grzybów

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1234 razy.

1,3 kg szczupaka
2 jajka
włoszczyzna bez kapusty
2 goź dziki
5 ziaren ziela angielskiego
2 cebule
4-5 grzybów (piestrzenic)
pieprz
majeranek
macierzanka
2 ząbki czosnku
sól
łyżka posiekanej natki pietruszki

Ugotować wywar z włoszczyzny. Sprawioną i umytą rybę ugotować w całości w wywarze, dodając ziele angielskie i goź dziki. Piestrzenice umyć i ugotować "w trzech wodach", tzn. trzykrotnie, po każdym zagotowaniu, odlewać wodę. Z miękkiego szczupaka usunąć kręgosłup i ości, mięso przepuścić przez maszynkę razem z grzybami. Dodać surowe jajka, drobno posiekany czosnek i cebulę, przyprawić suszonymi ziołami, natką pietruszki i solą. Z dobrze wyrobionej masy uformować klopsiki i gotować w tym samym wywarze, w którym gotowała się ryba, przez ok.15 min. Podawać na zimno lub na gorąco.

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