Zapiekanka z ryby morskiej

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1230 razy.

50 dag filetów rybnych
3 łyżki mąki
10 dag masła lub margaryny
6 średniej wielkości ziemniaków
listek laurowy
1 jajko
mały pęczek włoszczyzny bez kapusty
2 cebule
goź dzik
łyżeczka musztardy
kilka ziaren ziela angielskiego
sól
pieprz

Filety ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem obranej włoszczyzny, przypraw i 1 cebuli. Miękką rybę osączyć na sicie i pokrajać na mniejsze kawałki. Wywar przecedzić, dodać przesmażoną w łyżce masła mąkę, zagotować. Dodać ukręcone żółtko, przyprawić musztardą, mielonym pieprzem oraz solą i już nie gotować, tylko zagrzać. Ziemniaki ugotować i rozetrzeć na purée. Drugą cebulę obrać, drobno posiekać, przesmażyć w pozostałym maśle. Do purée ziemniaczanego dodać ubitą na sztywno pianę z białka i ostrożnie wymieszać. W natłuszczonym naczyniu żaroodpornym układać warstwami rybę i purée ziemniaczane polewając warstwy sosem i cebulą przesmażoną z masłem. Ostatnią warstwę powinny stanowić ziemniaki, na których należy ułożyć grudki masła. Zapiekać w gorącym piekarniku 20-25 min.

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