
Suflet z ryby

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1113 razy.

1 kg filetów rybnych
1 serdelek (ok. 5 dag)
5 dag słoniny
2 kromki bułki paryskiej
1 duża cebula
5 łyżek mleka
2 łyżeczki kaparów lub marynowanych nasion nasturcji
3 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki
2 jajka
szklanka śmietany lub jogurtu
ocet
sól

Filety skropić octem, trochę osolić i chwilę poddusić we własnym sosie. Ostudzić i przepuścić przez maszynkę razem z namoczoną i odcisniętą bułeczką, serdelkiem, słoniną i cebulą. Dodać kapary i natkę pietruszki, jeszcze trochę osolić i skropić octem. Tak przygotowaną masę przełożyć do ogniotrwałej formy. Śmietanę roztrzepać, dodając żółtka. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać ze śmietaną i połączyć tym masę rybną. Wstawić do gorącego piekarnika, po chwili zmniejszyć ogień i zapiekać przez 20 min. Podawać z gotowanymi ziemniakami i zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713352387

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:06:46