
Sztokfisz na słodko-kwaśno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1115 razy.

Kuchnia włoska

800 g wymoczonego wcześniej sztokfisz

40 g suszonych winogron

40 g orzeszków pinii

40 g masła

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1 łyżka cukru

10 łyżek octu z białego wina

1/2 szklanki białego wina

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony pieprz

Namoczonego sztokfisz obrać ze skóry, usunąć ości i pokroić rybę na kawałki jednakowej wielkości. W płytkim rondlu rozgrzać oliwę z masłem i przysmażyć rybę. Następnie sztokfisz lekko posolić, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu. W tym czasie w drugim rondlu w occie rozpuścić cukier, wstawić rondelka na mały ogień, a gdy cukier nabierze barwy karmelu, zalać go winem. Następnie do rondelka dorzucić orzeszki pinii i wymoczone wcześniej winogrona. Gdy połowa płynu z rondelka wyparuje, sos przelać do rondla ze sztokfiszem i całość gotować jeszcze 5 minut. Gotową potrawę posypać natką pietruszki oraz pieprzem i odstawić na kilka minut w ciepłe miejsce, po czym podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713447509

Nadesłał(a): 2024-06-17 20:39:49