
Budyń z ryb surowych 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag dowolnych filetów rybnych

6 dag masła lub 4 łyżki oleju (np. sojowego)

15 dag czerstwej bułki

4 jaja

1 szklanka mleka

1 cebula; sól

pieprz i gałka muskatołowa do smaku

tłuszcz i tarta bułka do formy

Filety zemleć dwa razy przez maszynkę wraz z namoczoną uprzednio w mleku bułką, zetrzeć na drobnej tarce cebulę, utrzeć masło z żółtkami, solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Dodać sztywno ubitą pianę i ostrożnie, ale dokładnie wymieszać wszystko razem. Wysmarować dobrze tłuszczem formę budyniową (wielkości pozwalającej na włożenie jej do szybkowaru), wysypać tartą bułką, przełożyć do niej masę, wstawić do szybkowaru. Formę przykryć białym papierem lub folią aluminiową, a następnie talerzem. Do szybkowaru wlać dwie szklanki wody, zamknąć go i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać polany dowolnym sosem, najlepiej sosem z przecieru pomidorowego, do którego dodano kieliszek koniaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD