
Dorada faszerowana 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

Kuchnia z szybkaru

1 duża dorada

3 łyżki siekanej zieleniny

w skład której wchodzi natka pietruszki

estragon

trybula

i szczypiorek

1 jajo

1 ząbek czosnku

10 dag masła

2 szklanki zimnej wody

1-2 kostki bulionowe

2 kromki czerstwej bułki paryskiej

1 puszka dowolnej konserwy rybnej lub 15 dag posiekanych i usmażonych pieczarek

sól

pieprz i curry do smaku

mleko do namoczenia bułki

Bułkę namoczyć w mleku (uprzednio okroić ze skórki), odcisnąć, a następnie wymieszać dokładnie z rozdrobnioną widelcem osączoną konserwą rybną lub z pieczarkami, zieleniną, rozartym czosnkiem, jajem, solą i pieprzem oraz, jeśli lubimy, z przyprawą curry. Doradę lub inną rybę z małą ilością ości sprawić i miejsce po wyjęciu wnętrza wypełnić przygotowanym farszem. Owinąć szczelnie rybę posmarowaną masłem folią aluminiową. Rozpuścić kostki rosółowe w wodzie, wlać roztwór, do szybkaru, włożyć doradę. Zamknąć szybkar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie rybę wyjąć, a po usunięciu folii ułożyć na półmisku. Do gorącego sosu włożyć masło, można też doprawić sos sokiem z cytryny. Polać tym sosem rybę.

Uwaga. Można podać tę rybę z pieczonymi jednocześnie z nią w szybkarze, owiniętymi każde z osobna jabłkami. Układa się je po jednej stronie półmiska.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD