Dorada faszerowana 20 min

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1202 razy.

Kuchnia z szybkowaru
1 duża dorada
3 łyżki siekanej zieleniny
w skład której wchodzą 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, roztartym czosnkiem, jajem, solą i pieprzem oraz, jeśli lubimy, z przyprawą curry. Doradę lub inną rybę z małą ilością ości sprawić i miejsce po wyjęciu wnętrzności wypełnić przygotowanym farszem. Owinąć szczelnie rybę posmarowaną masłem folią aluminiową. Rozpuścić kostki rosołowe w wodzie, wlać roztwór, do szybkowaru, włożyć doradę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie rybę wyjąć , i 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 jednocześni z nią w szybkowarze, owiniętymi każde z osobna jabłkami. Układa się je po jednej stronie półmiska.

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