

---

# Rolada z ryb do sosów, majonezu lub galarety 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 615 razy.

Kuchnia z szybkowaru  
50 dag filetów rybnych  
1 cebula  
6 dag suchej bułki (1;5 kajzerki)  
1 jajo  
2 dag margaryny  
2 łyżki zieleniny  
płaska łyżeczka cukru  
sól i pieprz do smaku  
Wywar:  
1 pietruszka  
2 cebule  
1 kawałek selera  
1 mała marchew  
cukier i sól do smaku

Filety rybne zemleć razem z namoczoną uprzednio i odcisniętą bułką oraz z cebulą. Do zmielonej ryby dodać jajo, zieleninę, sól, pieprz i cukier. Wziąć czystą ściereczkę lub gazę, na środku posmarować margaryną i na tę posmarowaną część położyć r wałek uformowany z masy rybnej takiej długości, by zmieścił się na dnie szybkowaru. Zawinąć w ściereczkę i mocno zawiązać sznurkiem końce. Włożyć do szybkowaru, zalać wodą tak, by pokryła rybę. Do wody tej włożyć przeznaczone na wywar warzywa, posolić i pocukrzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu i ostygnięciu odwinąć ze ściereczki, pokroić ostrym nożem na plastry. Podawać z sosami, na zimno z majonezem lub zalać wywarem przygotowanym na galarete.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD