Ryba faszerowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2621 razy.

filety z ryby,

2 bułki,

1 jajko,

szklanka mleka,

15 dag cebuli,

łyżka masła,

sól, pieprz,

liść laurowy,

ziele angielskie,

włoszczyzną (marchew, pietruszka, seler, cebula)

Rybę umyć, oskrobać z łusek, nakroić skórkę dookoła głowy i podcinając, ostrożnie ściągnąć ją w kierunku ogona. Uważać żeby nie uszkodzić skóry. Przy ogonie skroić wraz z kawałkiem mięsa. Oskórowaną rybę sprawić, umyć, odkroić mięso od ości. Posiekać mięso nożem, sprawdzając raz jeszcze, czy nie pozostały ości, zemleć w maszynce. Bułki namoczyć w mleku, lekko odcisnąć i także zemleć w maszynce. Cebulę obrać, opłukać, włożyć do gorącej wody, gotować przez około 5 min, odcedzić, dodać do masy rybnej dodać także zmieloną bułkę i jajko. Masę wyrobić, przyprawić solą i pieprzem, włożyć ja, lekko uciskając, do worka ze zdjętej z ryby skóry. Otwór zaszyć bawełnianą nitką. (W przypadku filetów trzeba z masy uformować wałek i owinąć gazą lub czystym płótnem. Umocować obwiązując nitką bawełnianą). Oczyszczoną głowę i ości zalać zimną wodą. Osolić, nastawić do gotowania, po pół godzinie dodać oczyszczoną włoszczyznę, gotować, a po dalszych kilkunastu minutach włożyć rybę i przyprawy. Gotować przez około 45 min na małym ogniu. Ugotowaną rybę można podawać na gorąco z sosem chrzanowym lub na zimno z octem i oliwą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>