
Ryba faszerowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2555 razy.

filety z ryby,

2 bułki,

1 jajko,

szklanka mleka,

15 dag cebuli,

łyżka masła,

sól, pieprz,

liść laurowy,

ziele angielskie,

włoszczyznę (marchew, pietruszka, seler, cebula)

Rybę umyć , oskrobać z łusek, nakroić skórę 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 ją, 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>