
Raki po litewsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2078 razy.

30 dag raków,

200 ml śmietany,

3 dag masła lub margaryny

2 żółtka,

5 dag tartego chrzanu,

5 dag orzechów włoskich bez łupin,

zielenina,

sól, pieprz

Raki wyszorować szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając ręką za korpus. Następnie wyciągnąć z ogona środkową płetwę razem z czarną kiszeczką, włożyć do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem zieleniny, gotować około 15 min. pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć mięso z kleszczy i szyjek. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Naczynia jednorpcjowe żaroodporne wysmarować masłem, włożyć raki, orzechy i chrzan, zalać śmietaną wymieszaną z żółtkami i posiekaną zieleniną oraz przyprawami, zapiec.

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