

---

# Rybne ragout

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2161 razy.

Zgodnie z obietnicą podaje przepis rybne ragout

Bedziecie zdziwieni jak dobrze smakuje wedzona ryba na goraco.

RYBNE RAGOUT "Raucherkate"

375 g wedzonej ryby (wszystko jedno jakiej, byle sie nie rozlazila. Ja robie z makreli)

2 cybuli

2 marchewki

1 por

1 lyzka margaryny

10 g maki

1 mala puszka obranych pomidorow

1/8 l mocnego rosolu z kury (kostka)

Sos worcester

Sok cytrynowy.

Cybele i marchewke obrac i pokrajac w kostke. Por przekroic wzdluz i dobrze wymyc, nastepnie pokrajac w waskie paski. W rondlu rozpuscic margaryne i pokrajane warzywa dusic 5 min. (marchewke mozna troche dluzej). Posypac maki, wymiszac, dodac pomidory i rosul z kury i jeszcze 5 min gotowac na slabym ogniu. W miedzyczasie obrac i oczyszcic rybe z osci, podzielic na niewielkie kawalki. Polozyc rybe do rondla, dodac sos Worcester i sok cytrynowy do smaku. Do tego pasuje zielona salatka, tluczone ziemniaki i chleb. Naturalnie zimne piwko pasuje tez wysmienicie (to juz ode mnie).

Smacznego

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>

Wydaje si wspaniale. Na pewno wyprobuje. Mam jednak pewne uwagi.

1. MARGARYNA -- potrafi zepsuc kazda potrawe. Raucherkate wydaje sie byc tradycyjny potrawa, ktora robiono zanim wymyslomo chemiczne utwardzanie tluszczow. Co tam oryginalnie dawano -- smalec, maslo, olej?

2. Sos Worcester -- to raczej nie jest tradycyjny niemiecki dodatek.

3. Rosol z kostki jest do przyjecia, ale rozumiem, ze prawdziwy bylby odpowiedniejszy?\*

4. Czy mozna uzyc swiezych pomidorow?

5. Z jakiego regionu niemiec pochodzi ta potrawa?

\*Sam czesto uzywam rosolu z kostki, jezeli mi sie spieszy, a nie mam porzadnego miesnego wywaru. Takie rosoly bywaja calkiem smaczne i potrafia od biedy zastapic prawdziwy wywar miesny. Trzeba kupowac wyroby dobrych firm, wybrac taki ktory nam o Polecala je juz Monatowa, radzac, zeby je pogotowac jakis czas, aby usunac smak kleju kostnego. Obecnie produkowane raczej kleistego smaku miec nie beda, bo coraz mniej w nich prawdziwego koncentratu bialkowego. Problemem bywa raczej nadmiar glutaminianu sodu, a w produktach tanszych firm -- tluszczu. Jako dodatek do zup nie spelniaja jednak jednej cechy prawdziwego rosolu -nie nadaja zupie kleistosci. Dodaje wiec wtzedzy lyzeczke

---

żelatyny i gotuje to dłuższą chwilę -- jak zalecała Monatawa.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)