
Ragout z krewetek i pieczarek na grzankach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2097 razy.

proponuje ragout z krewetek i pieczarek na grzankach najpierw trzeba zrobic sos kremowy :

20 g masla,

1 mala cebulka,

20 g maki,

300 ml mleka,

100 ml smietany kremowki,

sol,

cayenne do smaku

podgrzac maslo i zeszklic cebulke drobno posiekana, dodac make, wymieszac i ostudzic powstala "kluske", zagotowac mleko, dodac do masy i lekko gotowac 15 - 20 minut az zgestnieje, przecedzic przez drobne sitko, dodac smietane, jeszcze raz zagotowac i jeszcze raz przecedzic, doprawic do smaku, ilosc smietanki mozna regulowac w zaleznosci od pozadanej konsystencji krewetki (male) mrozone lub ze sloiczka, puszki (jezeli mrozone, to trzeba je najpierw ugotowac) wrzucic do sosu dodac lekko usmazono na oleju pokrojone w plastry pieczarki i dodac posiekana pietruszke badz koperek, podawac na cieplo na talerzu ukladamy 1 kromke chleba tostowego podpieczonego w tosterze, polewamy to odpowiednia iloscia ragot, dekorujemy salata i kladziemy jeszcze jedna kromke chleba (przekrojana na 2 trojkaty) z boku talerza

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>