
Ryba w sosie wiedeńskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2202 razy.

Kuchnia austriacka:

1 kg ryby,

25 dag warzyw /marchewka, pietruszka, seler, por, cebula/,

szklanka majonezu,

10 dag chrzanu,

5 dag rodzynków,

2 łyżki przecieru pomidorowego,

sól, pieprz,

cukier,

cytryna lub sok cytrynowy.

Rybę pokrajać w dzwonka, ugotować w osolonej wodzie z warzywami. Przełożyć do salaterki.

Majonez wymieszać ze startym chrzanem, rodzynkami sparzonymi wrzątkiem i przecierem pomidorowym, doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.

Podawać z pszennym lub razowym pieczywem, masłem i białym wytrawnym winem.