
Pomidory nadziewane ryba

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1642 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 kg pomidorow,

500 g gotowanej ryby.

Marynata:

12 lyzek oleju,

8 lyzek octu winnego,

1/2 lyzeczki pieprzu,

1/2 lyzeczki cukru,

1/2 lyzeczki soli,

kilka galazek zielonej pietruszki.

Majonez:

400 ml oliwy,

3 zoltka,

sok z 1 cytryny,

sol, pieprz cayenne.

1. Wybrac 8 ladnych, jednych pomidorow jednakowej wielkosc, umyc i sparzyc wrzatkem. Wlozyc na chwile do zimnej wody i zdjac skorki. Ostрым nozem sciac wierzchy pomidorow na wysokosci 1/5, lyzeczka ostroznie wydrzyc.

Odciete wierzchy zachowac.

2. Przygotowac marynate: w glebokiej misce rozetrzec dokladnie pieprz z cukrem,

sola, octem i oliwa. Dodac pomidory wraz z odcietymi wierzchołkami i marynowac 24 godz. Po wyjeciu z marynaty osaczyc.

3. Przygotowac majonez: zoltka, sol i pieprz ucierac lub ubijac trzepaczka az

do zgęstnienia. Następnie powoli wlewac olej, przez cały czas ucierajac. Pod

koniec dodac sok cytrynowy. Ochłodzic w lodowce.

4. Ugotowana rybe pokroic w kostke, wymieszac z polowa majonezu i zmiksowac.

Napelnic pomidory farszem, na kazdym polozyc lyzke majonezu i przykryc scietym wierzchołkiem.

Ulozyc na plaskim talerzu. Wierzchołki pomidorow pokropic

majonezem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)