
Masło rakowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4727 razy.

Czas przygotow. 25 min.

500 g rakow,

250 g masła,

1 l wywaru z jarzyn,

peczek koperku.

1. Do wrzacego wywaru wlozyc peczek koperku i wrzucac po jednym zywe, dokladnie

wyszorowane raki. Gotowac 5-10 min. Gdy beda intensywnie czerwone, wyjac,

osaczyc, ostudzic, obrac. Z ogona usunac srodkowa pletwe razem z czarna kiszka. Mieso z ogona i szczypec odlozyc. Skorupki oczyszcic, podsuszyc w piekarniku w temp. 95żC. Suche skorupki utluc na miazge w mozdzierzu.

2. W garnku rozpuscic maslo, wsypac skorupki, smazyc na malym ogniu stale mieszajac, by sie nie przypalilo. Gdy maslo nabierze pomaranczowej barwy, zdjac

z ognia, przecedzic przez geste sito, wymieszac lyzka, ochlodzic. Przechowywac w lodowce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 36.

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