
Placki ziemniaczane z wedzonym wegorzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2275 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g ziemniakow,

2 jaja,

200 g gestej smietany (creme fraiche),

plaska lyzka maki ziemniaczanej,

lyzka siekanej pietruszki,

70 g masla,

300 g wegorza wedzonego,

1/2 peczka koperku,

lyzka oliwy,

4 lyzki oleju winogronowego,

sok z cytryny,

sol, pieprz, galka muszkatolowa.

1. Umyte ziemniaki ugotowac w lupinach w osolonej wodzie, ostudzic, obrac z lupin, przekrecic przez drobne sitko maszynki do miesa. Wymieszac z jajami,

maka ziemniaczana, 2 lyzkami smietany, pietruszka i 30 g masla. Przyprawic

soła, pieprzem i galka muszkatolowa.

2. Wegorza sprawic, pokroic skosnie w grube plasterki, wylozyc na blache do pieczenia, posmarowac oliwa wymieszana z koperkiem i ogrzac w piekarniku w temp. 50-100żC.

3. Pozostala smietane przyprawic sola i sokiem z cytryny, wstawic do lodowki.

4. Placki smazyc pojedynczo na masle i oleju ok. 3 min, odwrocic i smazyc 2-3 min druga strone.

5. Gotowe placki klasc na talerze, oblozyc wegorzem, ozdobic smietana i wiorkami swiezo utartego chrzanu.

6. Podawac z lekkim czerwonym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 68.

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