
Kalmary faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2805 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

8 kalmarow,

500 g pomidorow,

2 cebule,

1 marchewka,

1 por,

6 lyzek oleju,

100 ml wina.

Farsz:

80 g gotowanego ryżu,

50 g orzeszkow ziemnych,

1 cebula,

3 lyzki oleju

2 lyzki pokrojonej zielonej pietruszki,

1 zabek czosnku,

sol, pieprz.

1. Marchewke, por i cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Pomidory sparzyc

wrzatkciem, obrac ze skory, usunac pestki, przetrzec przez sito. Sok zachowac

2. Kalmary oczyszcic, dokladnie umyc. Biala czesc w ksztalcie sakiewki zachowac.

Macki odciac powyzej glowy, posiekac.

3. Na patelni rozgrzac olej, podsmażyc 2 posiekane cebule. Dodac marchewke i

por. Dusic 10 min. Dodac pomidory, wlac wino, gotowac sos jeszcze 15 min.

4. Przygotowac farsz: na oleju usmazyc 1 posiekana cebule, dodac ryz, orzeszki,

zielona pietruszke, posiekany czosnak, sol i pieprz. Wymieszac z mackami kalmarow.

5. Farszem napelmic biale "sakiewki" kalmarow. Ulozyc w naczyniu do zapiekania,

zalac sosem i sokiem z pomidorow. Wstawic do piekarnika, piec 1,5 godz w

temp. 180°C. Podawac gorace lub zimne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 44.

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

Suuuper wyszlo! Naprawde rewelacja
Nadeslat(a):domcia <mika_pl@wp.pl> 2006-10-05 08:10:29