
Kraby w sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3010 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g szczypiec z krabow (lub kraby z puszki),

200 g pieczarek,

250 ml smietany,

100 g ugotowanego ryzu,

60 g masla,

2 pomidory,

1 cebula,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

3 lyzki brandy,

sol, pieprz.

1. Szczypcy krabow oczyszcic, wyjac z nich mieso, oplukac. Kraby z puszki osaczyc na sicie.

2. Pieczarki oczyszcic, oplukac, pokroic na plasterki. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac ze skory, pokroic i usunac pestki. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Zielona pietruszke oplukac pod biezaca woda, drobno pokroic.

3. Na patelni rozgrzac maslo, wlozyc pieczarki, podsmażyc. Dodac cebule i pomidory. Dusic 5 min.

4. Do podduszonych pieczarek z cebula i pomidorami dodac mieso krabow. Dopravac

sola i pieprzem. Wlac smietane i zagotowac. Dodac pietruszke i brandy. Jeszcze chwile trzymac na ogniu.5. Podawac na glebokich talerzach z lyzka ugotowanego ryzu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 28.

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