
Kraby w sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3078 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 ryżu,

60 g masła,

2 pomidory,

1 cebula,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

3 łyżki brandy,

sol, pieprz.

1. Szczypcy krabow oczyścić, wyjąć z nich mięso, opłukać. Kraby z puszki osaczyć na sicie.

2. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić na plasterki. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry, pokroić i usunąć pestki. Cebule obrać, opłukać, drobno posiekać. Zieloną pietruszkę opłukać pod bieżącą wodą, drobno pokroić.

3. Na patelni rozgrzać masło, włożyć pieczarki, podsmażyć. Dodać cebule i pomidory. Dusić 5 min.

4. Do podduszonych pieczarek z cebulą i pomidorami dodać mięso krabow. Doprawić

solą i pieprzem. Wlać śmietanę i zagotować. Dodać pietruszkę i brandy. Jeszcze chwilę trzymać na ogniu. 5. Podawać na głębokich talerzach z łyżką ugotowanego ryżu.

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

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