
Krewetki zapiekane z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2525 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

350 g małych krewetek,

600 g kartofli,

150 g smietany,

100 g masła,

3 żółtka,

2 łyżki soku z cytryny,

1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej,

1/4 łyżeczki tymianku,

sol, pieprz.

Wywar:

200 g małych rybek (lub głów rybich),

1 marchewka,

1 cebula,

1 paczek zielonej pietruszki,

200 ml wina,

400 ml wody,

bouquet garni, sol, pieprz.

1. Marchewkę, cebulę i kartofle obrać, opłukać. Zieloną pietruszkę opłukać pod bieżącą wodą.

2. Rybki oczyścić, opłukać. Krewetki obrać ze skorupki, usunąć czarne żyłki, umyć w osolonej wodzie, osuszyć.

3. Kartofle zalać gorącą, osoloną wodą, gotować 15 min. Ostudzić, pokroić w plastry.

4. W garnku zagotować wodę z winem. Wrzucić rybki (lub głowy), marchewkę, cebulę, zieloną pietruszkę i bouquet garni. Posolic, gotować na małym ogniu 30 min. Wywar przecedzić, odparować do 1/3 objętości.

5. Garnek z przecedzonym wywarem wstawić do wrzącej kąpieli wodnej. Do wywaru dodać 80 g masła i żółtka. Ubijać trzepaczką tak długo, aż sos zgęstnieje.

Garnek z wodą podgrzewać na bardzo małym ogniu i uważać, by się żółtka nie zwarzyły.

6. Na patelni rozgrzac 1 lyzke masla, wrzucic krewetki, smazyc 3 min. Dodac smietane, sok z cytryny, utarta galke muszkatolowa, sol, pieprz i tymianek.

Wymieszac, podgrzac, dodac ubity sos.

7. Naczynie do zapiekania wysmarowac maslem. Wlozyc pokrojone kartofle, zalac sosem z krewetkami. Wstawic do nagrzanego piekarnika na 15 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 34.

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