
Krewetki zapiekane z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2589 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. Marchewke, cebule i kartofle obrac, oplukac. Zielona pietruszke oplukac pod biezaca woda.

2. Rybki oczyszcic, oplukac. Krewetki obrac ze skorupek, usunac czarne zyłki, umyc w osolonej wodzie, osuszyc.

3. Kartofle zalac goraca, osolona woda, gotowac 15 min. Ostudzic, pokroic w plastry.

4. W garnku zagotowac wode z winem. Wrzucic rybki (lub glowy), marchewke, cebule, zielona pietruszke i bouquet garni. Posolic, gotowac na malym ogniu 30 min. Wywar przecedzic, odparowac do 1/3 objetosci.

5. Garnek z przecedzonym wywarem wstawic do wrzacej kapieli wodnej. Do wywaru dodac 80 g masla i żółtka. Ubijac trzepaczka tak dlugo, az sos zgestnieje.

Garnek z woda podgrzewac na bardzo malym ogniu i uwazac, by sie żółtka nie zwarzyly.

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)