Mozaika z ryby i krabow

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2136 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 kg filetow z bialej ryby,

500 g krabow z puszki,

10 jaj,

150 g masla,

400 g marchewki,

50 g maki,

maly peczek natki pietruszki,

1 lyzeczka soku z cytryny,

sol, pieprz.

1. Marchewke obrac, oplukac. Do rondla z wrzaca, osolona woda wlozyc filety i

marchewke. Gotowac 10 min, po czym wyjac, ostudzic. Rybe zmiksowac lub przetrzec przez sito. Kraby osaczyc z plynu, wieksze kawalki odlozyc, drobne wymieszac z masa rybna. Przyprawic pieprzem, sola, dodac stopione 100 g masla,

mase wymieszac. Marchewki pokroic w slupki.

2. Natke pietruszki oplukac, drobno posiekac. Jaja rozbic, ubic je z maka tak,

jak na omlet. Dodac pietruszke, sok cytrynowy, przyprawic sola i pieprzem,

wymieszac z masa rybna.

3. Forme natluscic reszta masla, ulozyc warstwe masy rybnej, na niej ulozyc

slupki z marchewki, w srodku formy umiescic kawalki krabow, przykryc cienka

warstwa masy rybnej, ponownie przy brzegach formy ulozyc marchewki, przykryc

pozostala masa, powierzchnie wyrownac. Przykryc natluszczona folia aluminiowa.

4. Wstawic do goracej kapieli wodnej i do nagrzanego do temp. 150żC piekarnika.

Piec 40 min. Po upieczeniu mozaiki ostudzic ja w formie i wstawic do lodowki

co najmniej na 2 godz. Podawac pokrojona na plastry z sosem majonezowo-ziolowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 12.

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