
Mozaika z ryby i krabow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1949 razy.

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

1 kg filetów z białej ryby,

500 g krabów z puszki,

10 jaj,

150 g masła,

400 g marchewki,

50 g maki,

mały pieczek natki pietruszki,

1 łyżeczka soku z cytryny,

sol, pieprz.

1. Marchewkę obrać, opłukać. Do rondla z wrząca, osolona woda włożyć filety i

marchewkę. Gotować 10 min, po czym wyjąć, ostudzić. Rybę zmiksować lub przetrzeć przez sito. Kraby osaczyć z płynu, większe kawałki odłożyć, drobne wymieszać z masą rybną. Przyprawić pieprzem, solą, dodać stopione 100 g masła,

masę wymieszać. Marchewki pokroić w słupki.

2. Natkę pietruszki opłukać, drobno posiekać. Jaja rozbić, ubić je z makią tak,

jak na omlet. Dodać pietruszkę, sok cytrynowy, przyprawić solą i pieprzem,

wymieszać z masą rybną.

3. Formę natłuszczyć resztą masła, ułożyć warstwę masy rybnej, na niej ułożyć

słupki z marchewki, w środku formy umieścić kawałki krabów, przykryć cienką

warstwą masy rybnej, ponownie przy brzegach formy ułożyć marchewki, przykryć

pozostałą masą, powierzchnię wyrównać. Przykryć natłuszczoną folią aluminiową.

4. Wstawić do gorącej kąpieli wodnej i do nagrzanego do temp. 150°C piekarnika.

Piec 40 min. Po upieczeniu mozaiki ostudzić ją w formie i wstawić do lodówki

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

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

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