
Musze sw. jacka z marchewka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2165 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

20 muszli sw. Jacka,

500 g marchewki,

150 g masła,

3 cebule,

150 ml białego wina,

1 łyżka koniaku,

150 ml śmietany,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz,

250 ml bulionu z kury (może być z kostki).

1. Cebule i marchewkę obrać, opłukać. Cebule drobno posiekać. Marchewkę zetrzeć

na tarce. Pietruszkę opłukać. Kilka gałązek zostawić do przybrania. Resztę

drobno pokroić.

2. Muszle wyszorować pod bieżącą wodą. Twarde części małży - białą i pomarańczową włożyć do garnka (muszle odrzucić). Dodać 100 g masła, 100 ml wina,

cebule i gotować 3-4 min. Małże wyjąć, a pozostały sos odparować do konsystencji syropu. Dodać 2 łyżki pokrojonej pietruszki i koniak. Doprawić solą i

pieprzem. Ponownie wrzucić małże do sosu.

3. Zagotować bulion, dodać 50 g masła i 50 ml wina. Włożyć marchewkę. Dodać cukier, sol i pieprz. Dusić tak długo, aż bulion wyparuje. Dodać śmietanę, wymieszać, zdjąć z ognia.

4. Marchewkę wyłożyć na talerz. Na niej położyć małże. Polać sosem, przybrać

gałązkami zielonej pietruszki. Podawać z ryżem uformowanym w babeczkę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 40.

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