Muszle sw. jacka z marchewka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2343 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

20 muszli sw. Jacka,

500 g marchewki,

150 g masla,

3 cebule,

150 ml bialego wina,

1 lyzka koniaku,

150 ml smietany,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1 lyzeczka cukru,

sol, pieprz,

250 ml bulionu z kury (moze byc z kostki).

1. Cebule i marchewke obrac, oplukac. Cebule drobno posiekac. Marchewke zetrzec

na tarce. Pietruszke oplukac. Kilka galazek zostawic do przybrania. Reszte

drobno pokroic.

2. Muszle wyszorowac pod biezaca woda. Twarde czesci malzy - biala i pomaranczowa wlozyc do garnka (muszle odrzucic). Dodac 100 g masla, 100 ml wina,

cebule i gotowac 3-4 min. Malze wyjac, a pozostaly sos odparowac do konsystencji syropu. Dodac 2 lyzki pokrojonej pietruszki i koniak. Doprawic sola i

pieprzem. Ponownie wrzucic malze do sosu.

3. Zagotowac bulion, dodac 50 g masla i 50 ml wina. Wlozyc marchewke. Dodac cukier, sol i pieprz. Dusic tak dlugo, az bulion wyparuje. Dodac smietane, wymieszac, zdjac z ognia.

4. Marchewke wylozyc na talerz. Na niej polozyc malze. Polac sosem, przybrac

galazkami zielonej pietruszki. Podawac z ryzem uformowanym w babeczke.

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

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