
Raki z wody w sosie koperkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2059 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

60 duzych rakow,

5-6 obranych mlodych cebulek dymek,

kilkanascie galazek zielonej pietruszki,

kilka galazek kopru,

1 lyzka octu winnego,

sol, pieprz,

4 l wody.

Sos:

100 ml bulionu rybnego lub miesnego,

200 ml kwasnej smietany,

50 g tartej bulki,

1 lyzka masla,

1 peczk siekanego koperku.

1. Cebulki, zielona pietruszke i koper oplukac w zimnej wodzie.

2. Raki oplukac kilkakrotnie w zimnej, biezacej wodzie. Oczyszcic szczoteczka, ponownie oplukac i ulozyc warstwami w duzym rondlu. Dodac cebulki, zielona pietruszke i koper.

3. W osobnym naczyniu zagotowac 4 l osolonej wody. Zalac nia raki. Dodac ocet.

4. Gotowac pod przykryciem, na wolnym ogniu tak, by zagotowaly sie po uplywie

10 min. Zwiekszyz ogien i pozwolic wrzec przez kolejne 5 min. W tej fazie

gotowania czesto wstrzasac rondlem, by nie dopuscic do przypaleni sie rakow. Ponownie zmniejszyc ogien i nie dopuszczajac do wrzenia, trzymac raki w

wodzie jeszcze 15 min.

5. Maslo roztopic na wolnym ogniu. Zasmazyc z nim tarta bulke na jasnozloty kolor. Rozprowadzic bulionem i smietana, dodac posiekany koperek, po czym sos

zagotowac.

6. Po ugotowaniu raki odcedzic i wylozyc na polmisk. Polac czescia sosu. Reszte sosu podac osobno w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 38.

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

