
Filety z soli w szampanie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2117 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

6 filetów z soli (po ok. 200 g każdy),

24 male pieczarki,

250 ml bulionu rybnego,

250 ml wytrawnego szampana,

4 łyżki masła,

1 łyżka maki,

1 bouquet garni,

sol, pieprz,

100 ml ciasta naleśnikowego,

1 łyżka sklarowanego masła do smażenia.

1. Dwa filety pokroić w paski. Osolic, doprawić pieprzem, zanurzać w cieście, smażyć na silnie rozgrzanym masle na jasnożółty kolor. Wyjąć, osaczyć i odstawić w ciepłe miejsce.

2. Pozostałe filety osolic, doprawić pieprzem i odstawić na 10 min. Pieczarki obrać i umyć.

3. Bulion połączyć z szampanem, dodać pieczarki oraz bouquet garni i zagotować w płaskiej rynience. Do wrzącego, włożyć przygotowane filety. Gotować na średnim ogniu 5-7 min. Wyjąć, osaczyć i odstawić w ciepłe miejsce razem z pieczarkami.

4. Bulion przecedzić i odparować o połowę. Dodać 1 łyżkę masła starannie rozartego z maki, wymieszać i zagotować. Dodać resztę masła, ponownie wymieszać, zdjąć z ognia.

5. Gotowe filety ułożyć na polmisku, polać sosem, przybrać paskami ryby usmażonej w cieście i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 56.

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