
Garnek niemiecki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2572 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min + 6 godz

600 g filetów z białej ryby (najlepiej z solonego dorsza),

150 g kartofli,

150 g boczku,

2 cebule,

200 ml smietanki,

sol (jesli ryba nie jest solona),

pieprz swiezo zmielony.

1. Solona rybe zalac zimna woda, moczyć 6 godz. 3 razy zmienic wode.
2. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Kartofle obrac, oplukac, ugotowac, odcedzic, pokroic na plasterki. Boczek pokroic w kostke.
3. Rybe osaczyc z wody, podzielic na male kawalki. Osci i skore odrzucic. Wlozyc do garnka, zalac niewielka iloscia wody tak, by woda nie przykrywala ryby. Zagotowac, dodac kartofle, dusic na malym ogniu 10 min.
4. Przygotowac sos: na patelni podsmażyc boczek, dodac cebule. Gdy zbrazowieja zalac nadmiar tluszczu. Wlac smietane, wymieszac z boczkiem i cebula.
5. Przed podaniem rybe z kartoflami polac sosem, posypac swiezo zmielonym pieprzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 74.

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