
Knelki z lososia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2305 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

500 g lososia,

200 g masła,

2 jaja,

4 zoltka,

sol, pieprz, galka muszkatolowa.

Ciasto "Panda":

100 g maki,

45 g masła,

200 ml wody,

sol, pieprz.

1. Przygotowac ciasto: zagotowac 200 ml wody z 45 g masła. Dodac sol, pieprz.

Zdjac z ognia, wsypac make, mieszac, az z calego ciasta utworzy sie jedna kula. Ponownie postawic garnek na ogniu i ciagle mieszac. Gdy czesc wody wyparuje wyjac ciasto i przeniesc na blache. Rozgniesc na cienki placek, by szybko ostyglo, posmarowac cienko masłem.

2. Przygotowac mase na knelki: lososia oplukac, pokroic na kawalki. Zmiksowac lub zemlec. Dodac ciasto i dalej miksowac. Dodac jaja, zoltka, przyprawy, sol i miekkie maslo. Utrzec na jednolita, gladka mase. Przetrzec przez sito.

3. Przetarta mase wyciskac na folie aluminiowa "rekawem cukiernicznym" lub formowac dwiema lyzeczkami podluzne kluseczki.

4. Zagotowac osolona wode lub wywar z jarzyn. Do wody lub wywaru o temp. 85-90ż delikatnie zsunac z folii kluseczki. Po wyplynieciu trzymac jeszcze na ogniu 5 min. Wyjmowac cedzakowa lyzka.

5. Podawac z sosem przyrządzonym z wywaru, w ktorym gotowaly sie knelki - z dodatkiem masła, smietany i szczypiorku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 78.

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