
Krokiety po hiszpańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2320 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3,5 godz.

350 g ugotowanej ryby (lub 250 g tunczyka w oleju lub 200 g

ugotowanej szynki),

2 jaja i bulka tarta do panierowania,

6 gałazek zielonej pietruszki do przybrania,

500 ml oleju do smażenia.

Sos beszamelowy:

750 ml mleka,

2 łyżki oleju słonecznikowego,

2 łyżki masła,

4 łyżki maki pszennej,

1/2 łyżeczki sproszkowanej gałki muszkatołowej,

sol.

1. Z ugotowanej ryby wyjąć ości. Rozgnieść widelcem na jednolitą masę. (Szynek

pokroić na wąskie paseczki).

2. Przygotować sos beszamelowy: w garnku rozgrzać olej z masłem, dodać maki i

nie rumienić, wymieszać na puszystą masę. Dodać zimne mleko, sól i gałkę muszkatołową. Mieszać, aż sos zgęstnieje. (Powinien być bardzo gęsty).

3. Do sosu beszamelowego włożyć rybę, wymieszać na jednolitą masę, przelozyc na

polmisek, przykryć i wstawić do lodówki na 2 godz.

4. W głębokim talerzu roztrzepać 2 jaja. Z oziebionej masy formować w dłoniach

krokiety, obtaczać w tartej bulce, panierować w jajach i po raz drugi w bulce.

5. Na dużej patelni rozgrzać dobrze olej i smażyć krokiety z obu stron na złoty

kolor.

6. Usmażone krokiety przelozyc na polmisek, przybrać zieloną pietruszką i od

razu podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 16.

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