Krokiety rybne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2349 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

400 g filetow z bialej ryby,

2 cebulki dymki,

1 cebula,

1 marchewka,

2 jaja,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1 mala bulka,

2 cytryny,

30 g orzechow i migdalow,

500 ml wody,

bouquet garni,

mleko do namoczenia bulki,

1/4 lyzeczki kurkumy,

1/4 lyzeczki papryki,

sol, pieprz,

olej do smazenia,

maka do obtaczania.

1. Zielona pietruszke oplukac, drobno posiekac. Marchewke i cebule obrac, oplukac, posiekac. Cytryne umyc w goracej wodzie, pokroic na plasterki.

2. Zagotowac wode. Wrzucic cebule, marchewke i bouquet garni. Osolic, gotowac

20 min.

3. Filety umyc, wlozyc do wywaru, gotowac na malym ogniu 10 min. Wyjac, ostudzic.

4. Bulke namoczyc w mleku. Nadmiar mleka odcisnac. Orzechy i migdaly utrzec lub

zemlec.

5. Przygotowac mase na krokiety: zmiksowac rybe z dymka, orzechami, migdalami,

jajami, pietruszka i bulka. Doprawic sola, pieprzem, papryka i kurkuma.

6. Z masy uformowac krokiety dlugosci 6 cm i srednicy 2,5 cm. Obtaczac w mace,

usmazyc na oleju z obu stron na zloty kolor.

7. Podawac na salacie z plasterkami cytryny i sosami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 90.

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