
Krokiety rybne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2179 razy.

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

400 g filetów z białej ryby,

2 cebulki dymki,

1 cebula,

1 marchewka,

2 jaja,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

1 mała bulka,

2 cytryny,

30 g orzechów i migdałów,

500 ml wody,

bouquet garni,

mleko do namoczenia bulki,

1/4 łyżeczki kurkumy,

1/4 łyżeczki papryki,

sol, pieprz,

olej do smażenia,

maka do obtaczania.

1. Zieloną pietruszkę opłukać, drobno posiekać. Marchewkę i cebulę obrać, opłukać, posiekać. Cytryny umyć w gorącej wodzie, pokroić na plasterki.

2. Zagotować wodę. Wrzucić cebulę, marchewkę i bouquet garni. Osolic, gotować

20 min.

3. Filety umyć, włożyć do wywaru, gotować na małym ogniu 10 min. Wyjąć, ostudzić.

4. Bulkę namoczyć w mleku. Nadmiar mleka odcisnąć. Orzechy i migdały utrzeć lub zemleć.

5. Przygotować masę na krokiety: zmiksować rybę z dymką, orzechami, migdałami, jajami, pietruszką i bulką. Doprawić solą, pieprzem, papryką i kurkumą.

6. Z masy uformować krokiety długości 6 cm i średnicy 2,5 cm. Obtaczać w mące, usmażyć na oleju z obu stron na złoty kolor.

7. Podawać na sałacie 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)