
Losos w sosie a la russe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2896 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 losos wagi ok. 2 kg,

600 g małych ryb (okon, jazgarz, kielb),

4 marchwie,

2 pietruszki,

korzen selera,

3 cebule,

3 goździki,

10 ziaren ziela angielskiego,

1 l białego wytrawnego wina,

150 ml octu winnego,

sol, pieprz,

1/2 paczka zielonej pietruszki.

Sos:

10 pieczarek,

1 marchew,

1 pietruszka,

1/2 korzenia selera,

1 ogorek małosolny,

1 łyżka masła rakowego,

3 łyżki sztyjek rakowych,

1 łyżeczka siekanego koperku,

1 łyżeczka maki,

250 ml bulionu,

125 ml białego wytrawnego wina.

1. Lososia sprząć i umyć. Wytrzeć do sucha i porcjować, wykrawając dzwonka z

najlepszych części ryby. Resztę lososia zachować. Małe ryby sprząć i umyć.

2. Drobne ryby wraz z resztkami lososia umieścić w pojemnym naczyniu. Dodać

obrana i poszatkowana włoszczyzna, przyprawy i osolic. Zalać winem, octem

winnym i 500 ml wody. Doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu przez

1 godz., często odszumowując. Bulion przecedzić przez sito i schłodzić.

3. Pieczarki umyć i pokroić w cienkie plasterki. Marchew, pietruszke i selera

obrać, umyć i pokroić w słupki. Ogorka obrać, wypestkować, pokroić w słupki.

Z masła rakowego i maki przyrządzić jasną zasmażkę, po czym dodać wino. Połączyć z jarzynami, dodać szynki rakowe i koperek. Sos zagotować i odstawić

w ciepłe miejsce.

4. Lososia ułożyć w rynience do gotowania ryb i zalać zimnym bulionem tak, by

ryba była całkowicie przykryta. Wstawić na bardzo silny ogień. Po zagotowaniu, ogień zmniejszyć i gotować, nie dopuszczając do wrzenia, 15 min. Rybę

wyjąć ostrożnie, polać sosem i podawać z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 32.

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