
Losos z wody w trzech sosach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2507 razy.

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

2 kg lososia,

600 g drobnych ryb (okoni, kielbi jazgarzy),

4 duze marchwie,

2 duze pietruszki,

1 sredni seler,

3 cebule,

3 gozdziki,

10 ziaren ziela angielskiego,

1 l bialego wytrawnego wina,

150 ml octu winnego,

500 ml wody,

sol, pieprz,

1/2 peczka zielonej pietruszki do przybrania.

1. Lososia sprawic, oplukac dokladnie i wytrzec do sucha. Porcjowac, wykrawajac

dzwonka z najlepszych czesci ryby. Glowce, ogon i pozostale resztki zachowac

na bulion. Drobne ryby sprawic i dokladnie umyc.

2. Cebule oraz pozostale warzywa obrac, umyc i drobno posiekac.

3. Wypatroszone i umyte drobne ryby, wraz z resztkami lososia umiescic w pojemnym garnku. Dodac warzywa, cebule i przyprawy. Osolic, zalac winem, octem i

woda. Gotowac na wolnym ogniu 1 godz., kilkakrotnie odszumowujac. Po ugotowaniu, bulion przecedzic przez geste sito i schlodzic.

4. Dzwonka lososia ulozyc w rynience do gotowania ryb i zalac zimnym bulionem

tak, aby calkowicie przykryl on rybe.

5. Wstawic na bardzo silny ogien. Po zagotowaniu ogien zmniejszyc i nie dopuszczajac do wrzenia, trzymac rybe na ogniu jeszcze 25 min.

6. Po ugotowaniu rybe ostroznie wyjac i przykryc serweta. Podawac na grzankach

z sosami: kaparowym, holenderskim i rakowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 30.

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

