
Makrela z porami w porto

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2093 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 55 min.

800 g makreli,

300 g porow,

1 marchewka,

1 cebula,

150 ml porto,

3 łyżki masła,

1 łyżka maki,

250 ml wody,

bouquet garni, sol, pieprz.

1. Makrele oczyścić, umyć, odciąć głowy, pletwy i zdjąć skóry. Oczyszczone makrele pokroić w dzwonka.

2. Jarzyny obrać, opłukać. Marchewkę i cebulę pokroić w kostkę. Pory pokroić w plasterki.

3. W garnku rozgrzać 1 łyżkę masła. Włożyć głowy, pletwy i skóry. Smażyć 5 min.

Dodać marchewkę, cebulę, bouquet garni, sol i pieprz. Wlać porto i wodę. Gotować pod przykryciem 25 min. Wywar odcedzić (odcisnąć głowy i jarzyny).

4. Na 1 łyżce masła podsmażyć pory, razem z pokrojona ryba włożyć do odcedzonego wywaru, gotować na małym ogniu 10 min. Ryby i pory wyjąć łyżką cedzakową.

5. Z masła i maki zrobić jasną zasmażkę. Wlać wywar z ryby, gotować na małym ogniu aż sos zgęstnieje. Mieszać przez cały czas.

6. Przed podaniem polać ryby i pory gorącym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 64.

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