
Matelote z wegorza i karpia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1885 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

1 wegorz (ok. 1 kg),
1 karp (ok. 1 kg),
150 g małych pieczarek,
100 g małych cebulek,
100 g boczku,
2 cebule,
1 ząbek czosnku,
500 ml czerwonego wina,
100 ml białego wina,
80 ml koniaku,
100 ml śmietany,
6 łyżek masła,
1 łyżka maki,
1/2 paczka zielonej pietruszki,
250 ml wody,
2 bouquet garni,
sol, pieprz.

1. Ryby oczyścić, opłukać. Karpia oskrobać, z wegorza zdjąć skórę. Głowy, pletwy zostawić do wywaru. Pokroić ryby na nieduże kawałki, wyjąć ości.

2. Cebule i czosnek obrać, opłukać, drobno posiekać. Pieczarki oczyścić, opłukać. Pietruszki opłukać pod bieżącą wodą, drobno pokroić.

3. Zagotować białe wino z wodą. Wrzucić głowy, pletwy, 1 bouquet garni, sol i pieprz. Gotować na małym ogniu 30 min. Wywar przecedzić. W drugim garnku podsmażyć cebule na 2 łyżkach masła. Wlać czerwone wino. Dodać czosnek i 1 bouquet garni. Gotować bez przykrycia 30 min. Przecedzić.

4. Boczek pokroić na małe kawałki. Usmażyć, osaczyć, wrzucić do przecedzonego

wywaru z czerwonego wina. Na pozostałym tłuszczu usmażyć pieczarki. Pod koniec smażenia dodać pietruszki, całość przelozyc do wywaru z czerwonego wina. Dodać małe cebulki, gotować 20 min. Po zdjęciu z ognia dodać śmietanę.

5. Kawałki ryby oproszyć maki, usmażyć na pozostałym masle. Usmażone ryby zalać

przecedzonym wywarem z białego wina, zagotować. Dodać wywar z czerwonego wina. Doprawić solą i pieprzem. Polać koniakiem i zapalić. Podawać z grzankami

pokrojonymi w kostke i natartymi czosnkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 70.

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