
Morszczuk po baskijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2388 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

6 porcji morszczuka (po ok. 200 g),

500 ml białego wytrawnego wina,

20 obranych orzechów włoskich,

7 ząbków czosnku,

2 kromki białej bułki,

8 łyżek oleju,

sol.

1. Rybę opłukać, osuszyć, osolic i odstawić na 10 min.

2. W tosterze lub piekarniku upiec 2 kromki bułki na złoty kolor. Czosnek obrać

i opłukać. 3 ząbki czosnku drobno posiekać.

3. W moździerzu utłuc na miazgę orzechy włoskie, dodać 4 ząbki czosnku i upieczone kromki.

Wszystkie składniki rozcierać tak długo, aż powstanie jednolita masa.

4. W płaskim garnku zagotować wino. Do wina włożyć rybę i gotować pod przykryciem na małym ogniu 5 min.

5. Cedzakową łyżką wyjąć rybę z wywaru i przełożyć na polmiskę. Do wywaru dodać

utartą masę i gotować stale mieszając (ok. 5 min), aż wywar zgęstnieje i

nabierze konsystencji sosu.

6. W dużym, szerokim garnku rozgrzać olej i usmażyć posiekany czosnek na złoty

kolor. Włożyć rybę, zalać sosem i gotować 5 min. Podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 42.

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