
Pudding rybny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1798 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

400g filetów z ryby,

200 g krewetek,

1 cebula,

1 por,

1 marchewka,

100 ml mleka,

100 ml wina,

100 g bulki,

50 g parmezanu,

3 jaja,

1 łyżka masła,

200 ml wody,

bouquet garni, sol, pieprz.

1. Filety oplukać pod bieżącą wodą. Krewetki wyjąć ze skorupki, usunąć czarne

żyłki, umyć w osolonej wodzie.

2. Marchewkę, por i cebulę obrać, oplukać, drobno posiekać.

3. Zagotować wino z wodą. Dodać bouquet garni i pokrojone jarzyny. Włożyć filety, gotować 10 min. Wyjąć, ostudzić. Do tego samego wywaru wrzucić krewetki,

gotować 4 min. Wyjąć, ostudzić. Wywar przecedzić i odparować do konsystencji

syropu.

4. Bulkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Filety zmiksować z bulką, parmezanem i

żółtkami. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać ze zmiksowaną masą.

5. Formę budyniową wysmarować masłem. Dno i boczne ściany wyłożyć krewetkami,

napelnić zmiksowaną masą. Włożyć formę do naczynia z wodą, wstawić do piekarnika, piec 40 min w temp. 180°C.

6. Wyjąć pudding z formy. Przed podaniem polać zageszczonym wywarem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 82.

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