
Pudding rybny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1826 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 oplukac pod biezaca woda. Krewetki wyjac ze skorupki, usunac czarne

zylki, umyc w osolonej wodzie.

2. Marchewke, por i cebule obrac, oplukac, drobno posiekac.

3. Zagotowac wino z woda. Dodac bouquet garni i pokrojone jarzyny. Wlozyc filety, gotowac 10 min.

Wyjac, ostudzic. Do tego samego wywaru wrzucic krewetki,

gotowac 4 min. Wyjac, ostudzic. Wywar przecedzic i odparowac do konsystencji

syropu.

4. Bulke namoczyc w mleku, odcisnac. Filety zmiksowac z bulka, parmezanem i

zoltkami. Bialka ubic na sztywna piane, wymieszac ze zmiksowana masa.

5. Forme budyniowa wysmarowac maslem. Dno i boczne sciany wylozyc krewetkami,

napelnic zmiksowana masa. Wlozyc forme do naczynia z woda, wstawic do piekarnika, piec 40 min w temp. 180°C.

6. Wyjac pudding z formy. Przed podaniem polac zageszczonym wywarem.

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

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