
Pulpeciki rybne w sosie migdalowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1952 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

600 g filetów z białej ryby,

3 cebule,

1 marchewka,

200 ml białego wina,

2 jaja,

2 łyżki oliwy,

2 łyżki drobno pokrojonej pietruszki,

40 g tartej bulki,

125 g maki,

sok z 2 cytryn,

50 g zmielonych migdałów,

1 łyżka płatków migdałowych,

bouquet garni, oregano,

200 ml wody,

olej do smażenia,

sol, pieprz.

1. Filety umyc. Marchewkę i cebulę obrać, opłukać. 2 cebule pokroić na kawałki,

1 drobno posiekać.

2. Ugotować wywar z wina i wody, marchewki, 1 cebuli i bouquetu garni. Włożyć

filety, osolic, gotować na małym ogniu 8 min. Filety wyjąć. Wywar odcedzić,

wycisnąć jarzyny. Odparować na średnim ogniu do 1/2 objętości.

3. Przygotować masę na pulpety: zmiksować filety z tartą bułką, 1 cebulą, 1 łyżką zielonej pietruszki, oliwą, solą, pieprzem i oregano. Formować pulpety

wielkości orzecha włoskiego. Obtaczać w masie, następnie w soku cytrynowym i

ponownie w masie. Smażyć na rozgrzanym oleju na brązowy kolor.

4. W odparowanym wywarze zagotować posiekaną cebulę. Włożyć pulpety, dodać 1

łyżkę zielonej pietruszki, gotować 10 min. Dodać zmielone migdały, gotować

bez przykrycia, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem.

5. Przed podaniem posypać pulpety płatkami migdałowymi. Podawać w naczyniu, w

którym się gotowały. Oddzielnie podać grzanki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 88.

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