Pulpeciki rybne w sosie migdalowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2124 razy.

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

600 g filetow z bialej ryby,

3 cebule,

1 marchewka,

200 ml bialego wina,

2 jaja,

2 lyzki oliwy,

2 lyzki drobno pokrojonej pietruszki,

40 g tartej bulki,

125 g maki,

sok z 2 cytryn,

50 g zmielonych migdalow,

1 lyzka platkow migdalowych,

bouquet garni, oregano,

200 ml wody,

olej do smazenia,

sol, pieprz.

1. Filety umyc. Marchewke i cebule obrac, oplukac. 2 cebule pokroic na kawalki,

1 drobno posiekac.

2. Ugotowac wywar z wina i wody, marchewki, 1 cebuli i bouquetu garni. Wlozyc

filety, osolic, gotowac na malym ogniu 8 min. Filety wyjac. Wywar odcedzic,

wycisnac jarzyny. Odparowac na srednim ogniu do 1/2 objetosci.

3. Przygotowac mase na pulpety: zmiksowac filety z tarta bulka, 1 cebula, 1 lyzka zielonej pietruszki, oliwa, sola, pieprzem i oregano. Formowac pulpety

wielkosci orzecha wloskiego. Obtaczac w mace, nastepnie w soku cytrynowym i

ponownie w mace. Smazyc na rozgrzanym oleju na brazowy kolor.

4. W odparowanym wywarze zagotowac posiekana cebule. Wlozyc pulpety, dodac 1

lyzke zielonej pietruszki, gotowac 10 min. Dodac zmielone migdaly, gotowac

bez przykrycia, az sos zgestnieje. Doprawic sola i pieprzem.

5. Przed podaniem posypac pulpety platkami migdalowymi. Podawac w naczyniu, w

ktorym sie gotowaly. Oddzielnie podac grzanki.

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

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