
Ryba faszerowana z wegorzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2021 razy.

12-14 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

1,5 kg filetow z bialej ryby,

550 g cebuli,

6 jaj,

3 bialka,

250 g tartej bulki,

60 g masla,

3 lyzki cukru,

250 g wegorza,

250 g wedzonego lososia lub czerniaka a la losos,

2 lyzki posiekanego koperku,

zelatyna,

250 ml wywaru z ryby,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac, pokroic w talarki, sparzyc wrzatkciem.

2. Filety rybne rozdrobnic, zmiksowac razem z cebula. Dodac cale jaja, bialka, tarta bulke, cukier, sol i pieprz. Wymieszac.

3. Wegorza obrac ze skory, przekroic wzdluz, usunac kregoslup. Lososia pokroic w plasty. Filety z wegorza obtoczyc w posiekanym koperku.

4. Forme wysmarowac maslem, ulozyc polowe masy rybnej, na niej umiescic obok siebie filety z wegorza, oblozyc reszta masy. Przykryc natluszczona folia

aluminiowa. Wstawic do kapieli wodnej i piec w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku przez 1 godz. Po upieczeniu ostudzic w formie, po czym wyjac na deseczke i wstawic do lodowki. Mocno oziebic.

5. Zelatynie rozpuscic w cieplym wywarze rybnym, mocno ochlodzic, ale nie dopuscic do stezenia. Zimna rybe polac polowa galaretki i zanim zastygnie oblozyc

dookola plastrami lososia. Wstawic do lodowki, ponownie oziebic, jeszcze raz oblac galaretką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 16.

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