
Ryba gotowana po rosyjsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2486 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 sum, sandacz lub szczupak wagi ok. 1 kg,

10 swiezych prawdziwkow,

2 marchwie,

2 pietruszki,

5 pomidorow,

4 ogorki malosolne,

200 g oliwek zielonych i czarnych,

3 łyżki kaparow,

2 łyżki masła,

1/2 cytryne pokrojonej w cienkie plasterki,

1/2 peczka siekanej zielonej pietruszki,

3 liscie laurowe,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Rybe sprawic, starannie umyc i pokroic w dzwonka. Ulozyc w rynience do gotowania ryb, zalac 1,5 l osolonej wody. Dodac umyte i oczyszczone grzyby, zagotowac, po czym gotowac na wolnym ogniu 25 min.

2. Marchew i pietruszke obrac, umyc, pokroic w slupki i podsmażyc na 1 łyżce masła przez 5 min. Wyjac, osaczyc, zalac niewielka iloscia wody i gotowac 10 min.

3. Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorek, wypestkowac, pokroic na male kawalki i zasmazac 6-7 min na reszcie masła, nastepnie przefasowac przez sito.

4. Ogorki obrac, wypestkowac i pokroic w platki. Zalac niewielka iloscia wrzlatku i gotowac 15 min. Grzyby wyjac z bulionu, w ktorym gotuje sie ryba i pokroic w male kawalki.

5. Ugotowane: marchew, pietruszke i ogorki polaczyc z grzybami. Dodac przesmazone pomidory i kapary. Zalac 500 ml bulionu z gotowania ryby. Doprawic sola, pieprzem i cukrem. Tak uzyskany sos wymieszac.

6. Rybe ulozyc na polmisku, polac sosem i podac przybrana plasterkami cytryny, oliwkami i siekana zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 36.

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