Ryba "m szermel" smazona z paczkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1989 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 5 godz. 15 min.

1,5 kg ryb morskich,

3 lyzki maki,

oliwa do smazenia.

Marynata (Szermula):

1/2 peczka siekanej swiezej kolendry lub pietruszki,

2 obrane i zmiazdzone zabki czosnku,

1/2 lyzki mielonego kminku,

1,5 lyzki mielonej slodkiej papryki,

szczypta ostrej mielonej papryki,

2 lyzki oliwy,

sol,

100 ml wody.

Ciasto:

200 g maki,

1 jajo,

1 lyzka marynaty,

30 g swiezych drozdzy.

1. Kolendre utluc starannie w mozdzierzu, polaczyc z woda i pozostalymi skladnikami marynaty. Starannie wymieszac. Ryby sprawic, oplukac, osuszyc, pokroic w dzwonka, zalac marynata i odstawic na 4 godz.

2. Jajo rozbic starannie z 1 lyzka marynaty i polaczyc z rozpuszczonymi w niewielkiej ilosci wody drozdzami. Ciagle mieszajac dosypywac stopniowo make,

po czym mieszac dalej az do uzyskania jednorodnego ciasta o konsystencji

nieco rzadszej niz ciasto na paczki. Przykryc i odstawic na 30 min w cieple

miejsce, do wyrosniecia.

3. Ryby wyjac z marynaty, osaczyc, obtoczyc w mace, po czym smazyc z obudwu

stron na silnie rozgrzanej oliwie na zloty kolor. Zdjac z patelni, przelozyc

do zaroodpornego naczynia i wstawic do nagrzanego do temp. 90żC piekarnika.

4. Rozgrzac nowa porcje oliwy i na wrzaca nakladac po lyzce wyrosnietego ciasta. Smazyc z obydwu stron na zloto, zdjac z patelni i osaczyc.

5. Rybe wyjac z piekarnika, umiescic na okraglym polmisku i oblozyc paczkami.

Podawac bardzo gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 46.

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