
Ryba w sosie pomarańczowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2144 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 13,5 godz.

1 duza ryba (ok. 2 kg),

4 lyzki soku cytrynowego,

2 zabki czosnku,

2 cebule,

500 ml swiezego soku z pomaranczy,

250 ml geste j smietany,

1/2 lyzeczki swiezo zmielonego pieprzu, sol,

oliwa do posmarowania formy,

1 pomarancza do przybrania.

1. Rybe oczyszcic, wypatroszyc, oplukac pod biezaca woda. Pozostawic na sicie do osaczenia.

2. Czosnek drobno posiekac i wymieszac z sokiem cytrynowym. Cebule obrac, zetrzec na tarce.

3. Rybe posypac sola, pieprzem, natrzec sokiem cytrynowym wymieszanym z czosnkiem, odstawic w chlodne miejsce na 1 godz.

4. Naczynie do zapiekania wysmarowac oliwa. Wlozyc rybe, zalac sokiem z pomaranczy, posmarowac starta cebula i wstawic do piekarnika nagrzanego do temp.

190żC. Piec 35 min, polewajac czesto sosem z pieczenia.

5. Po wyjeciu z piekarnika polac rybe smietana, przybrac plastrami pomaranczy.

Podawac z ryzem.

- W Meksyku podaje sie z ryzem gotowanym z chilli, szpinakiem i zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 48.

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