
Ryba w sosie wermutowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1901 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

800 g filetów z ryby,

1 mała cukinia,

200 g kartofli,

150 g marchewki,

1 cebula,

100 ml białego wina,

100 ml wermutu,

100 ml smietany,

100 g masła,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Filety oplukac pod biezaca woda. Marchewke i kartofle obrac, oplukac. Cukinie umyc. Z jarzyn wyciac łyżeczka kulki. Kulki z kartofli ugotowac w osolonej wodzie, odcedzic.

2. Przygotowac sos: na patelni rozgrzac 2 łyżki masła, usmazyc kulki z marchewki. Wlac wermut, dodac cukier, sol i pieprz. Dusic na malym ogniu. Gdy sos

odparuje do 1/3 objetosci wlozyc kulki z cukini i ugotowane kulki z kartofli. Gotowac 3 min. Dodac do sosu smietane.

3. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac, podsmażyc na pozostalym masle. Zalac

winem, wlozyc filety, dusic na malym ogniu 8-10 min. Filety wyjac, trzymac w

cieplym miejscu. Wino, w ktorym gotowala sie ryba przecedzic, dodac do sosu.

Sos podgrzac.

4. Ciepłe filety ulozyc na talerzu, polac sosem z jarzynami. Podawac z domowym

makaronem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 60.

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