
Ryba w sosie wermutowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1937 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 śmietany,

100 g masła,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Filety opłukać pod bieżącą wodą. Marchewkę i kartofle obrać, opłukać. Cukinię umyć. Z jarzyn wyciąć łyżeczką kulki. Kulki z kartofli ugotować w osolonej wodzie, odcedzić.

2. Przygotować sos: na patelni rozgrzać 2 łyżki masła, usmażyć kulki z marchewki. Wlać wermut, dodać cukier, sol i pieprz. Dusić na małym ogniu. Gdy sos

odparuje do 1/3 objętości włożyć kulki z cukini i ugotowane kulki z kartofli. Gotować 3 min. Dodać do sosu śmietanę.

3. Cebulę obrać, opłukać, drobno posiekać, podsmażyć na pozostałym masle. Zalać

winem, włożyć filety, dusić na małym ogniu 8-10 min. Filety wyjąć, trzymać w

ciepłym miejscu. Wino, w którym gotowała się ryba przecedzić, dodać do sosu.

Sos podgrzać.

4. Ciepłe filety ułożyć na talerzu, polać sosem z jarzynami. Podawać z domowym

makaronem.

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

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