
Ryba zapiekana z kartoflami puree

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2193 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

700 g białej ryby,

1 marchewka,

1 cebula,

100 ml białego wina,

250 ml wody,

3 jaja ugotowane na twardo,

75 g masła,

60 g maki,

30 g kaparów,

1 łyżka drobno posiekanej pietruszki,

bouquet garni, sol, pieprz.

Puree z kartofli:

500 g ugotowanych kartofli,

1 żółtko,

1 łyżka masła,

70 g tartego żółtego sera,

sol, pieprz.

1. Marchewkę i cebulę obrać, umyć, drobno posiekać. Ryby opłukać pod bieżącą wodą.

2. Zagotować wino z wodą. Dodać bouquet garni, pokrojone jarzyny, gotować 20

min. Włożyć ryby. Gotować na bardzo małym ogniu 10 min. Ryby wyjąć, ostudzić, podzielić na małe kawałki, usunąć ości. Wywar przecedzić.

3. Ugotowane, gorące kartofle utrzeć na puree z żółtkiem, masłem, serem, solą i odrobina pieprzu.

4. Jaja pokroić na kawałki. Kapary drobno posiekać.

5. Z masła i maki zrobić zasmażkę, dodać przestudzony wywar z ryby. Gotować na małym ogniu tak długo, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem, dodać kapary i pietruszkę.

6. W formie do zapiekania wysmarowanej masłem równomiernie rozłożyć rybę. Na niej ułożyć jaja, zalać sosem. Na wierzchu ułożyć warstwę puree z kartofli.

Piec ok. 25 min w temp. 180°C. Następnie zwiększyc temp. tak, by sie kartofle ładnie zrumienily.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 86.

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