Ryba zapiekana z kartoflami puree

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2147 razy.

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

700 g bialej ryby,

1 marchewka,

1 cebula,

100 ml bialego wina,

250 ml wody,

3 jaja ugotowane na twardo,

75 g masla,

60 g maki,

30 g kaparow,

1 lyzka drobno posiekanej pietruszki,

bouquet garni, sol, pieprz.

Puree z kartofli:

500 g ugotowanych kartofli,

1 zoltko,

1 lyzka masla,

70 g tartego zoltego sera,

sol, pieprz.

1. Marchewke i cebule obrac, umyc, drobno posiekac. Ryby oplukac pod biezaca

woda.

2. Zagotowac wino z woda. Dodac bouquet garni, pokrojone jarzyny, gotowac 20

min. Wlozyc ryby. Gotowac na bardzo malym ogniu 10 min. Ryby wyjac, ostudzic, podzielic na male kawalki, usunac osci. Wywar przecedzic.

3. Ugotowane, gorace kartofle utrzec na puree z zoltkiem, maslem, serem, sola i

odrobina pieprzu.

4. Jaja pokroic na kawalki. Kapary drobno posiekac.

5. Z masla i maki zrobic zasmazke, dodac przestudzony wywar z ryby. Gotowac na

malym ogniu tak dlugo, az sos zgestnieje. Doprawic sola i pieprzem, dodac

kapary i pietruszke.

6. W formie do zapiekania wysmarowanej maslem rownomiernie rozlozyc rybe. Na

niej ulozyc jaja, zalac sosem. Na wierzchu ulozyc warstwe puree z kartofli.

Piec ok. 25 min w temp. 180żC. Nastepnie zwiekszyc temp. tak, by sie kartofle ladnie zrumienily.

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

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