
Ryba z kasztanami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1972 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

4 filety rybne rownej wielkosci,

10 pieczarek,

10 obranych kasztanow jadalnych,

sol,

5-6 lisci salaty do przybrania.

Marynata:

50 ml wodka,

4 lyzki sosu sojowego.

Sos:

marynata pozostala po marynowaniu ryby,

sok z 1 cytryny,

sok z 1 pomaranczy,

1 cebula.

1. Filety plytko ponacinac ostrym nozem i ulozyc w salaterce. Zalac wodka wymieszana z sosem sojowym i marynowac przez 2 godz. (marynate zachowac).

2. Pieczarki oczyszcic i umyc. Ogonki odciac i odrzucic.

3. Zamarynowane filety ukladac na duzym kawalku folii aluminiowej. Na nich

umiescic kasztany i pieczarki. Folie szczelnie zawinac i ulozyc w zaroodpornym naczyniu z przykrywka. Piec w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku przez

25-30 min.

4. Cebule obrac i bardzo drobno posiekac. Plyn z marynaty polaczyc z sokiem z

cytryny i z pomaranczy. Dodac poszatkowana cebule i sos starannie wymieszac.

5. Gotowa rybe ukladac na podgrzanym polmisku, wylozonym liscmi salaty. Polac

sosem i podawac.

- Tak przyrzadzona rybe mozna rowniez ugotowac na parze.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 50.

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