
Sandacz po balatonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2220 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1,5 kg sandacza (2 sandacze),

500 ml oleju do smazenia,

600 g małych (młodych) kartofli,

50 g masła,

2 łyżki maki,

1 peczek zielonej pietruszki,

sol.

Sos:

200 ml majonezu,

100 ml kwasnej smietany,

100 ml białego wytrawnego wina,

sok z 2 cytryn,

sol, cukier puder.

1. Przygotować sos: smietane lekko ubić, wymieszać delikatnie z majonezem, winem, sokiem cytrynowym, solą i cukrem. Ochłodzić dobrze w lodowce.

2. Wypatroszyć rybę, oczyścić z łuski, usunąć skrzela, wypłukać w zimnej wodzie

3. Kartofle obrać, umyć i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, dodać łyżkę masła, drobno posiekana pietruszka i trzymać w ciepłe.

4. Na obu bokach ryby zrobić naciecia prostopadle do kregoslupa w odstępach 1,5

cm. Sandacze osolic (również w nacieciach) i wygiąć na kształt łuku, zginając do góry głowy i ogony. Aby zachowały ten kształt spiac głowy z ogonami

szpadka do szaszłyków lub nadziać wygiętą rybę na patyczek. Posypać makią i

smazyc w dużej ilości tłuszczu z obu stron na złoto-brązowy kolor. Podawać

na podgrzonym polmisku z kartoflami. Osobno podać sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 34.

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