
Suflet z lososia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2090 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

400 g miesa swiezego lososia lub lososia z puszki (lub pstrag),

250 ml smietanki,

4 jaja,

bialko z 4 jaj,

2 lyzki drobno posiekanej mieszaniny swiezych: zielonej pietruszki, szczypiorku, koperku, tymianku i szalwii,

sol, pieprz,

maslo do smarowania formy.

1. Lososia obrac ze skory, nastepnie przy pomocy szczypiec usunac z niego osci.

Zmiksowac lub przefasowac przez sito. Dodac jaja i smietane, po czym ucierac

ok. 15 min, az do uzyskania jednolitej masy. Ponownie przefasowac przez sito

doprawic sola, pieprzem i ziolami, wymieszac.

2. Bialka, z dodatkiem odrobiny soli, ubic na sztywna piane. Stopniowo, dodajac

lyzka po lyzce, polaczyc ja z masa z lososia i dokladnie wymieszac.

3. Przelozyc do nasmarowanej maslem formy sufletowej i piec ok. 25 min w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku.

- Zamiast lososia uzyc mozna pstraga lososiowego lub rzecznego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 60.

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