
Tunczyk z cydrem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2397 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1,5 kg swiezego tunczyka,

75 g margaryny,

500 ml cydru (wina jablkowego),

4 lyzki smietany,

300 g pieczarek,

sok z 1/2 cytryny,

1 lyzka tartej bulki,

sol.

1. Tunczyka umyc, pokroic na kawalki, zdjac skore. Kazdy kawalek posolic, posmarowac margaryna i posypac tarta bulka.

2. Glebokie, zaroodporne naczynie wysmarowac margaryna, ulozyc kawalki tunczyka, wlac 150 ml cydru i wstawic do srednio nagrzanego (175żC) piekarnika.

Piec ok. 35 min. W czasie pieczenia podlewac reszta cydru.

3. Pieczarki obrac, oplukac, pokroic na cwiartki, posolic i skropic sokiem z

cytryny. W garnku rozgrzac lyzke margaryny, wlozyc pieczarki i dusic na malym ogniu 8 min.

4. Wymieszac smietane z 2 lyzkami sosu z pieczenia tunczyka.

5. Ulozyc pieczarki dookola tunczyka, zalac rybe smietana i wstawic jeszcze na

5 min do piekarnika. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 34.

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