
Tymbaliki z ryby w sosie grzybowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2244 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz + 1 godz

2 pstragi (800 g ryby),

200 g kurek,

50 g suszonych podgrzybkow,

100 ml białego wina,

1 marchewka,

2 cebule,

3 jaja,

3 łyżki masła,

300 ml smietany,

30 ml koniaku,

bouquet garni, sol, pieprz.

1. Podgrzybki umyc, zalac 250 ml wody, moczyć 1 godz. Ugotowac w tej samej wodzie, odcedzic, pokroic na kawalki. Wywar zachowac.

2. Marchewke i cebule obrac, oplukac. Marchewke i 1 cebule pokroic na kawalki,

druga cebule drobno posiekac. Kurki oczyszcic, oplukac, podsmażyc na masle,

dodac cebule, wode. Dusic 40 min.

3. Pstragi oczyszcic, odciac glowy i pletwy. Wyjac osci, zdjac skore. Filety odlozyc, reszte wrzucic do garnka, wlac wino i 100 ml wody, wrzucic marchewke,

bouquet garni i pokrojona cebule. Gotowac 30 min. Odcedzic, wycisnac.

4. Filety zmiiksowac z jajem i 200 ml smietany. Dopradowic sola, pieprzem. Zmiiksowana masa napelnic foremki wysmarowane maslem. Wstawic do naczynia z woda,

piec w piekarniku 30 min.

5. Przygotowac sos: do kurek dodac podgrzybki i wywar, w którym sie gotowaly i

wywar z ryby. Gotowac tak dlugo, az sos zgestnieje. Wlacz reszte smietany i

koniak. Dodac sol i pieprz.

6. Tymbaliki wyjac z foremek, podawac polane sosem grzybowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 80.

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