

---

# Ucha

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5017 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1,2 kg oscistej ryby rzecznej (okon, pstrag, jazgarz),

1,6 kg lososia lub jesiotra,

2 cebule,

1/2 korzenia selera,

1 cytryna,

1 srednia pietruszka,

250 ml bialego wytrawnego wina,

12 ziaren pieprzu,

12 ziaren ziela angielskiego,

szczypta mielonego imbiru,

szczypta szafranu,

szczypta galki muszkatolowej,

kilka galazek swiezego koperku,

kilka galazek zielonej pietruszki,

2 lyzki kawioru czarnego do sklarowania bulionu,

sol, 2700 ml wody.

Pulpety:

400 g lososia,

1 cebula,

1 jajo,

200 g pszennej bulki,

1 lyzka maki,

1 lyzka masla,

3 ziarna ziela angielskiego,

pieprz.

1. Wypatroszone i dokladnie umyte drobne ryby umiescic w pojemnym naczyniu do

gotowania. Dodac obrana i pokrojona pietruszke, seler, pokrojona w cwiartki

cebule oraz przyprawy. Zalac woda i gotowac na wolnym ogniu przez 1 godz.

Czesto odszumowywac. Zdjac z ognia i przecedzic przez sito do innego naczynia. Lekko schlodzic.

---

2. Kawior przetrzec przez sitko. Dodac 2 lyzki zimnej wody i dokladnie wymieszac. Wlac do przecedzonego wywaru i stale mieszajac, ogrzewac na wolnym

ogniu. Po zagotowaniu zmniejszyc ogien i gotowac jeszcze 5-7 min., dopoki

kawior nie wyplynie na wierzch, a wywar calkowicie sie sklaruje. Szumowiny

wraz z resztkami kawioru odrzucic, a wywar ponownie przecedzic.

3. 1,6 kg lososia lub jesiotra pokroic w dzwonka. Rybe na pulpety wyfiletowac i

drobno posiekac.

4. Bulke wymoczyc w wodzie, po czym odcisnac. Cebule upiec, nastepnie drobno

poszatkowac. Polaczyc z posiekana ryba, dodac bulke, sol i przyprawy, po

czym przepuscic przez maszynke. Z otrzymanej masy formowac kulki o srednicy

2 cm, ktore ugotowac w osolonym wrztku (ok. 10 min).

5. Wywar zagotowac. Dodac pokrojonego w dzwonka lososia, wino, cytryne. Gotowac

15-20 min. Pod koniec gotowania osolic i dodac pulpety. Posypac zielona pietruszka, koperkiem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 24.

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

---

Podobno to coś wspaniałego, ale nie spróbuje bo kosztuje ona majątek i ilość jest chyba dla plutonu wojska.  
Nadesłał(a):